Escuela de cocina THERMOMIX

MASAS



VORWERK

VOLUMEN 1

Escuela de cocina THERMOMIX

VOLUMEN 1

MASAS

VORWERK

CONTENIDO

Es una producción Simpei, S.L. Fortuny, 51 – 28010 Madrid – Tlno. 913195069

DIRECCIÓN DEL PROYECTO Y RECETAS: **Mari Carmen Fernández**
AYUDANTES: Tere Vides, Yolanda Romero
COLABORACIÓN ESPECIAL: Marga Muñoz
DIRECCIÓN DE ARTE Y ESTILISMO: Ilus Vázquez Fdez. de Lienres
FOTOGRAFÍA: Estudio Fotográfico RAMAJO
COORDINACIÓN EDITORIAL: Mónica de Miguel
DISEÑO Y MAQUETACIÓN: Tito Herrera y Lili Minguez
PORTADA: Tito Herrera

UTENSILIOS

PELAR FRUTAS Y VERDURAS



Utensilios para pelar frutas y verduras.

Mucho más fácil que con un cuchillo.

Tienen múltiples aplicaciones.

Por ejemplo:



Pelar zanahorias o patatas.



Pelar calabacines.



Pelar espárragos.



Pelar pepinos.

UTENSILIOS

PELAR FRUTAS Y VERDURAS



Hacer tiras de patata y calabacín.



Quitar las hebras de las judías.



Hacer virutas de chocolate.



Hacer tiras de zanahoria.



Quitar la piel de los cítricos, muy finita, procurando que sólo sea la parte coloreada, pues la parte blanca amarga.

Y MUCHAS POSIBILIDADES MÁS ...

UTENSILIOS

ACANALAR CÍTRICOS Y VERDURAS
PARA ADORNAR SUS PLATOS FAVORITOS



Utensilio para acanalar.
CON ÉL PODRÁ.....



Acanalar rabanitos.



Acanalar cítricos y otros.



Acanalar champiñones.



Hacer hilitos de piel de cítricos. Son ideales para adornar sorbetes, tartas, etc.

VERÁ QUE IMPRESIÓN CAUSAN SUS PLATOS...

UTENSILIOS

CORTES EN ZIG-ZAG

Utensilio para hacer cortes en zig-zag.

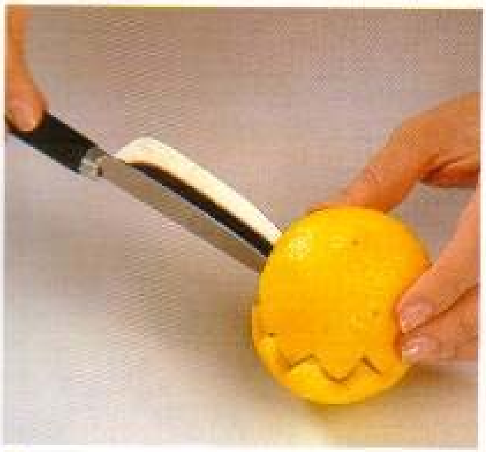


Anverso.



Reverso.

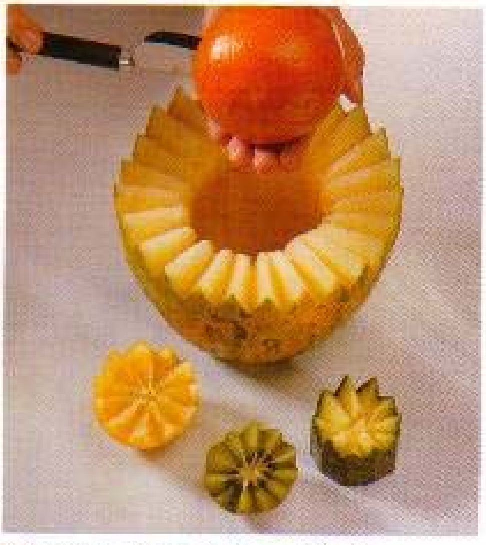
¿QUÉ PODEMOS HACER CON ÉL?



Cortes en cítricos.



Cortes en calabacines.



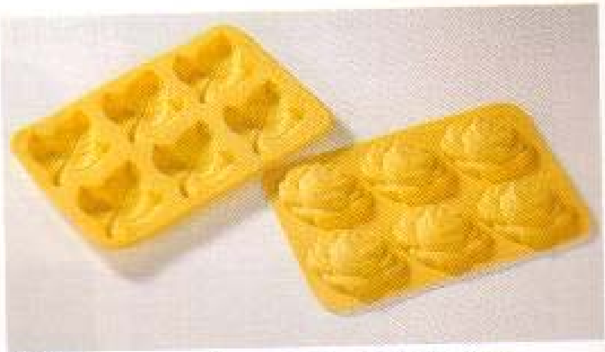
Cortes en melones, kiwis, tomates y todo tipo de frutas y hortalizas.

UTENSILIOS

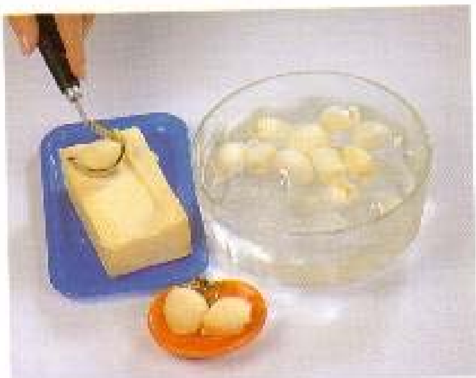
HACER RIZOS Y MOLDES DE MANTEQUILLA



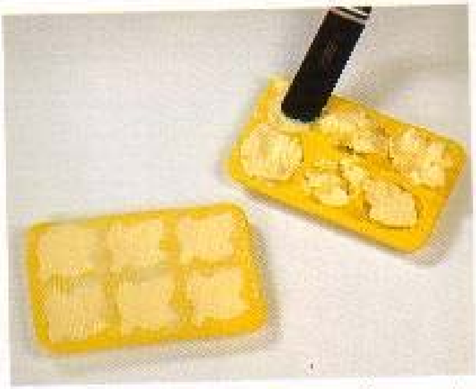
Utensilio para rizar mantequilla y patés.



Moldes para hacer rosas y hojas.



Mantenga los rizos en agua con hielo.



Utilice la espátula para introducir la mantequilla en el molde.



Deje endurecer en el frigorífico y desmolde para decoración.

UTENSILIOS

DESCORAZONAR Y CORTAR MANZANAS



Utensilio para descorazonar.



Utensilio para descorazonar y cortar.



Retirar el corazón de una manzana entera.



Para utilizar el cortador, colóquelo sobre la manzana bien centrado.



Presione hacia abajo con las dos manos y la manzana quedará dividida en gajos iguales y sin corazón.

UTENSILIOS

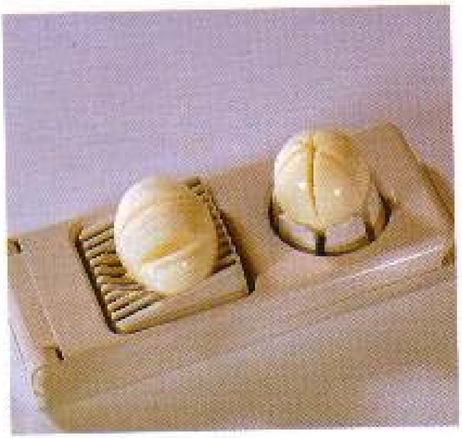
CORTAR HUEVOS DUROS PARA ADORNAR



Utensilio para cortar huevos duros que sustituye con ventaja a un cuchillo.

Con él podemos cortar los huevos en gajos o en rodajas finas. Coloque el huevo en el lugar correspondiente y presione hacia abajo.





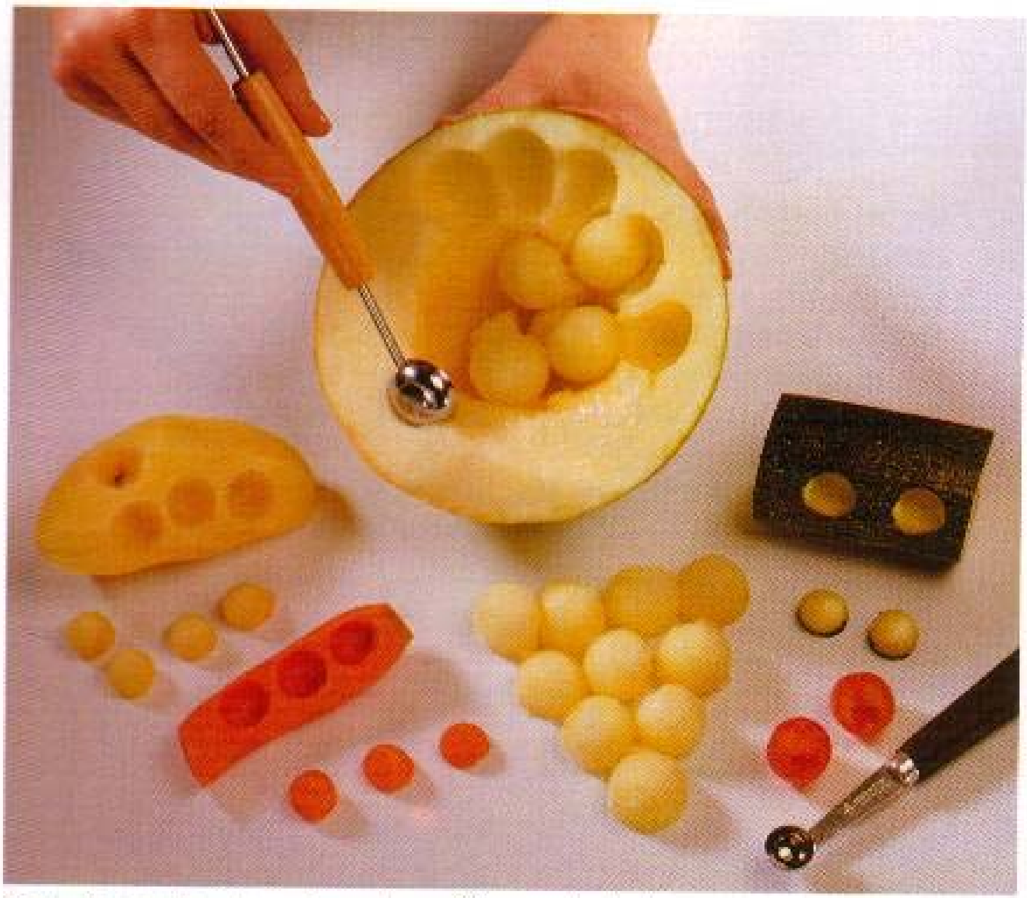
El huevo queda dividido en gajos iguales o en rodajas finas del mismo grosor.

UTENSILIOS

HACER BOLAS Y MEDIAS ESFERAS



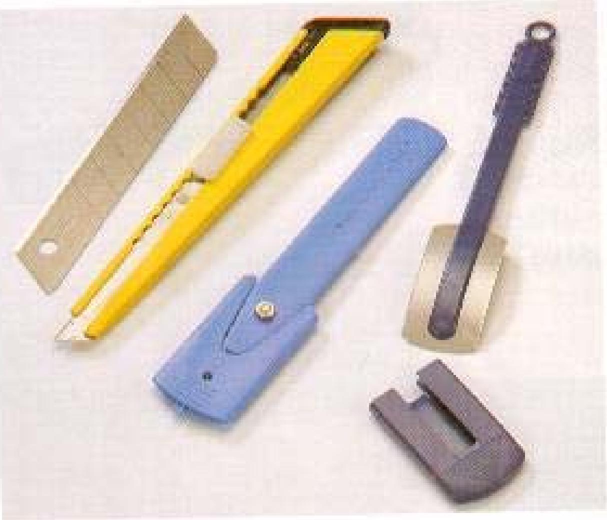
Utensilios para hacer bolas y medias esferas de diferentes tamaños.



Con la ayuda de estos utensilios podrá obtener, con un poco de práctica, esferas o medias esferas prácticamente perfectas que le permitirán preparar ensaladas y cócteles de frutas y verduras con una espectacular presentación.

UTENSILIOS

CORTAR Y PERFORAR MASAS



Las cuchillas de diferentes tipos suelen tener precios muy asequibles y son de gran utilidad para cortar y entallar las masas.

Ruletas cortamasas de tipo liso y acanalado. La de tipo liso se utiliza frecuentemente para dividir las pizzas ya cocinadas, en porciones.





Ruleta especial para pinchar las masas.



Ruleta dentada para cortar y sellar masas.

UTILIZAR LOS CORTADORES DE MASA PARA HACER ADORNOS DE FÁCIL REALIZACIÓN



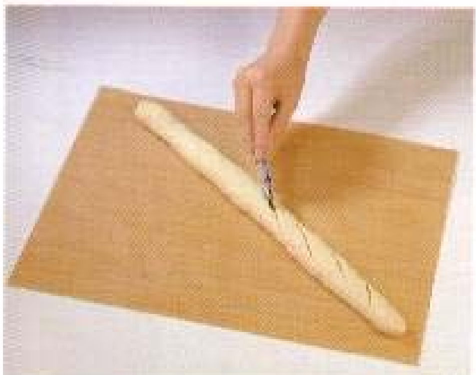
La ruleta dentada es perfecta para hacer hojas de masa.



Con la misma ruleta se pueden hacer tiras para decoración.



Haga redondeles con una boquilla que puede utilizar para hacer pétalos de rosa.



Las cuchillas también se utilizan para entallar las barras de pan.



Para marcar los nervios de las hojas, utilice un cuchillo.

UTENSILIOS

SIFÓN iSi

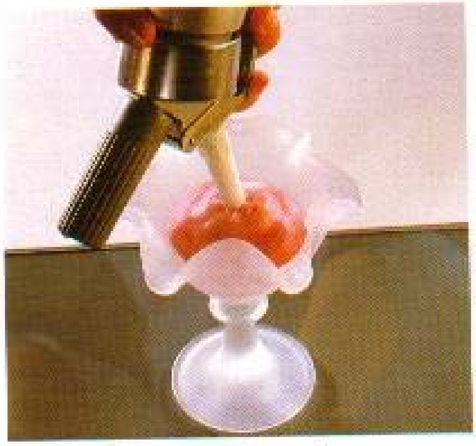
El sifón iSi representa una novedad en las técnicas de preparación de espumas. Con él se obtienen preparaciones ligeras que conservan todo su sabor. Incorpora un amplio recetario.
Se parte de purés, cremas o líquidos (obtenidos con el Thermomix) ligeramente gelatinados, que se introducen en el sifón y que con la presión que se produce, se convierten en deliciosas y ligeras espumas, sin necesidad de mezclar con nata ni con ningún otro producto.



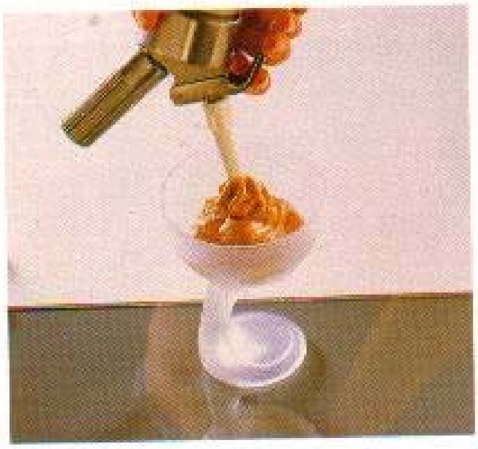
Sifón iSi, boquillas y bombonas de aire comprimido.



Espuma de arroz con leche.



Espuma de frambuesa.



Espuma de chocolate.

UTENSILIOS

LÁMINAS ANTIADHERENTES PARA LAS BANDEJAS DE HORNO

LÁMINA DE SILPAT
(De larga duración)

LÁMINAS ANTIADHERENTES
(Lavables y reutilizables)



PAPEL VEGETAL
Se corta a la medida de la bandeja o molde a utilizar y se tira una vez usado

LEVADURAS

DIFERENTES TIPOS DE LEVADURAS

Hoy en día se pueden adquirir diferentes tipos de levaduras y gasificantes. Las primeras se utilizan para fermentar las masas de panadería y los gasificantes para bollería y subir las masas de repostería.



IMPORTANTE:

Si utiliza levadura seca (en sobrecitos) deberá calentar durante 30 segundos los líquidos a 40ºC y echar la levadura antes de incorporar la harina (un sobre para 300 g de harina). Batir 15 segundos, velocidad 3, para que se deshagan bien los granulitos. Esta levadura es muy cómoda pues dura mucho más que la fresca sin estropearse. Las recetas van con levadura fresca, pero puede utilizarse la seca. Los resultados son óptimos.

¡QUÉ FÁCIL ES AMASAR CON THERMOMIX!

¿Qué necesita?

1º Líquidos y grasas. Si la receta indica que hay que templarlos, con su Thermomix los tendrá listos en 1 minuto a 40ºC

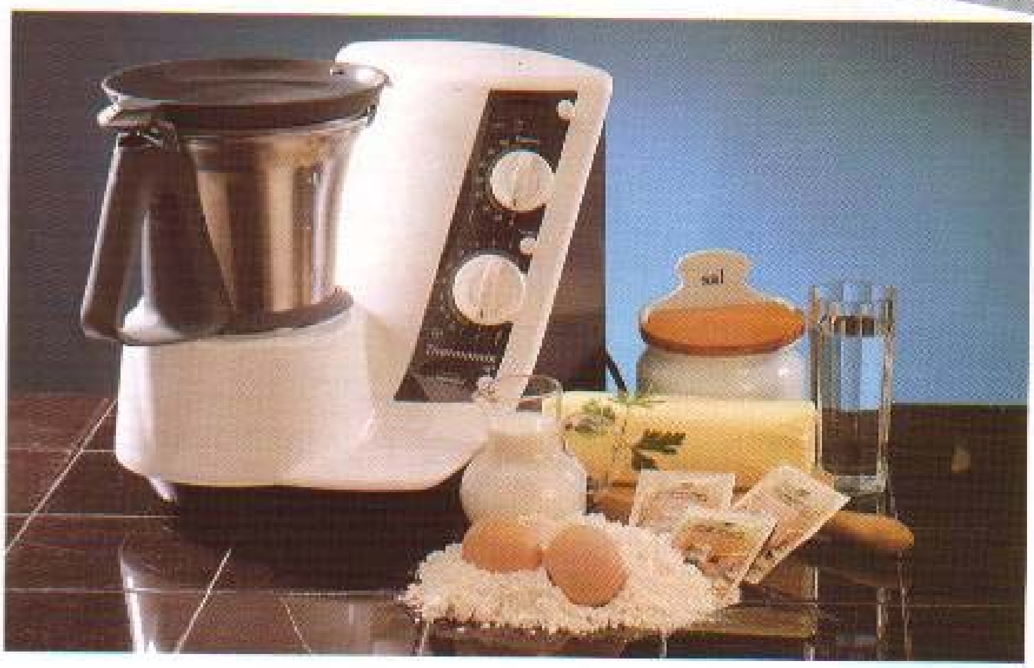
2º Levadura (si la receta lo indica)

3º Harina

4º Unos pocos minutos para que Thermomix prepare la masa

RECETAS PARA CELÍACOS

Todas las recetas de este libro pueden ser adaptadas cambiando la harina normal por harina y levaduras específicas para celíacos con aproximadamente, las mismas cantidades. Aunque se indica frecuentemente, conviene tener en cuenta que el peso y su equivalencia en cubiletes de las harinas es aproximada ya que no. todas ellas tienen el mismo indice de absorción



PIZZAS

¡PREPARE LAS PIZZAS MÁS DELICIOSAS CON LA MAYOR FACILIDAD!

RECETAS BÁSICAS DE MASA

MASA 1

- *100 g de leche (1 cub.)*
- *100 g de agua (1 cub.)*
- *50 g de aceite (1/2 cub.)*
- *1 cucharadita de sal*
- *20 g de levadura prensada*
- *400 g de harina (7 cub.)*

MASA 2

- *200 g de agua (2 cub.)*
- *50 g de aceite (1/2 cub.)*
- *1 cucharadita de sal*
- *20 g de levadura prensada*
- *400 g de harina (7 cub.)*

La masa de pizza es muy parecida a la del pan blanco, si añadimos aceite de oliva o leche, obtendremos una deliciosa costra fina y crujiente

Puede utilizarse levadura fresca o seca, 20 g de levadura fresca, equivalen a 1 sobre de levadura seca de panadería. Si utiliza levadura seca, no caliente los líquidos el tiempo que indica la receta, ponga la mitad de dicho tiempo, incorpore después la levadura seca y mezcle durante 15 sg. en vel. 3

Los ingredientes que le indicamos, así como cantidades, son orientativos.
Puede hacer cambios a su gusto

PIZZAS Y COCAS

MATERIAL NECESARIO

BANDEJAS RECTANGULARES PARA HORNEAR

BANDEJAS ANTIADHERENTES

BROCHA O PINCEL PARA PINTAR

RULETA PARA PARTIRLAS



BANDEJA REDONDA AGUJEREADA (ESPECIALMENTE RECOMENDADA PARA LAS PIZZAS)

CORTAPASTAS PARA HACER PIZZAS INDIVIDUALES O DE APERITIVO

RULO ESPECIAL PARA PINCHAR LAS MASAS

PIZZAS

TÉCNICAS



Preparación

(Para la masa elegida)

1 Ponga los liquidos en el vaso del Thermomix.
2 Caliéntelos 1 minuto, a 40ºC en velocidad 2.
3 Añada la levadura, la harina y la sal.
4 Programe 1 minuto en velocidad Espiga.

¡Y YA ESTÁ LISTA LA MASA!

(Recetas a partir de la pag. 25)

Ya tenemos la masa terminada

¿CÓMO SACARLA DEL VASO CON COMODIDAD?



Vaya retirándola con las manos previamente embadurnadas en aceite.



O desajuste las cuchillas y deje caer la masa sobre la mesa, retirando las cuchillas a continuación.

TÉCNICAS (CUATRO FORMAS DE ESTIRAR LA MASA)

(Utilice la que le sea más fácil)



Estire la masa con las manos sobre el molde, dejándola muy fina.



Estire la masa sobre una mesa, ayudándose con un rodillo y dejándola muy fina.



Estire la masa sobre una mesa, poniéndola entre dos plásticos y dejándola muy fina.



Estire la masa con las manos sobre el molde, dejándola un poco gruesa.



La masa debe quedar bien estirada, cubriendo todo el molde (como en la foto).



Coloque los ingredientes de forma decorativa. (Utilice para separar los quesos una cartulina).

PIZZAS

TÉCNICAS (PRECOCINAR Y CONGELAR LA MASA)

Resulta práctico precocinar la masa sin ingredientes y congelarla. Estire la masa al grosor de su gusto, precocínela 6 ó 7 minutos, deje que se enfríe y envuélvala en film para congelar. Cuando la necesite, sin esperar a que se descongele, cúbrala con los ingredientes elegidos y termine de hornearla.

Masa precocinada lista para congelar.





Envuélvala en film transparente.

Escurra siempre el tomate natural triturado que utilice para pintar la pizza

Coloque directamente los ingredientes sobre la masa congelada y hornéela.



PIZZA DE MORCILLA

(Foto pg. 28)

Masa

- *200 g de agua (2 cub.)*
- *50 g de aceite (1/2 cub.)*
- *1 cucharadita de sal*
- *20 g de levadura prensada*
- *400 g de harina (7 cub.)*

Para la cobertura

- *Tomate triturado natural para pintar la superficie de la pizza*
- *1 morcilla en rodajas sin la piel*
- *150 g de cebolla, cortada finita*
- *100 g de queso mozarella, rallado*

PREPARACIÓN

Masa

- Pese la harina y reserve.
- Ponga en el vaso los líquidos y la sal y programe 1 min. a 40ºC en velocidad 2. (Si utilizara levadura seca, programe sólo 30 segundos. Añada después la levadura y mezcle durante 15 segundos, en velocidad 3).
- Añada la harina y la levadura prensada y amase durante 1 min. en velocidad Espiga.
- Retire la masa del vaso con las manos mojadas en aceite.
- Deje reposar la masa media hora antes de estirarla. (Si no dispone de tiempo, estírela directamente).
- Estire la masa dejándola muy finita (Recuerde que en el horno aumenta su volumen), sobre la bandeja del horno, bien engrasada en aceite.

NOTA: Si desea hacer el doble de cantidad de masa, programe 3 minutos a velocidad Espiga y ayúdese con la espátula.

Cobertura

- Ralle la mozarella durante unos segundos en velocidad 5-7-9.
- Pinte la masa, ya estirada, con el tomate triturado.
- Ponga encima la cebolla y la morcilla y espolvoree con el queso.
- Introduzca la pizza en el horno, precalentado a 225ºC, 15 ó 20 min.

PIZZAS

PIZZA 4 QUESOS (Foto pg. 29)



Masa
- *200 g de agua (2 cub.)*
- *50 g de de aceite (1/2 cub.)*
- *1 cucharadita de sal*
- *20 g de levadura prensada*
- *400 g de harina aprox. (7 cub.)*

Para la cobertura
- *100 g de cada queso al gusto*

PREPARACIÓN

Masa
- Pese la harina y reserve.
- Ponga en el vaso los líquidos y la sal y programe 1 minuto a 40ºC en velocidad 2 (si utilizara la levadura de panadería seca, programe solamente 30 segundos, añada después la levadura y mezcle 15 segundos en velocidad 3).
- Añada la harina y la levadura prensada y amase 1 minuto en velocidad Espiga.
- Retire la masa del vaso con las manos mojadas en aceite.
- Deje reposar la masa media hora antes de estirarla. (Si no dispone de tiempo, estírela directamente).
- Estire la masa dejándola muy finita (en el horno aumenta su volumen), sobre la bandeja del horno bien engrasada con aceite.

NOTA: Si desea hacer el doble de cantidad de masa, programe 3 minutos a velocidad Espiga y ayúdese con la espátula.

Cobertura
- Ralle los quesos elegidos, uno por uno, en el Thermomix y resérvelos.
- Si pone queso azul, no lo ralle en la máquina, trocéelo a mano.
- Disponga los quesos sobre la masa, separándolos unos de otros. Para ello puede ayudarse con una cartulina o con una regla, para evitar que se mezclen (en la foto de la pg. 23 se han dispuesto formando triángulos, a modo de raciones).
- Póngala en el horno, calentado a 225ºC durante 15 ó 20 min.

(Foto pg. 29)

PIZZA DE SARDINAS



Masa

- *200 g de agua (2 cub.)*
- *50 g de de aceite (1/2 cub.)*
- *1 cucharadita de sal*
- *20 g de levadura prensada*
- *400 g de harina aprox. (7 cub.)*

Para la cobertura

- *Tomate natural triturado para pintar la superficie de la pizza*
- *2 latas de sardinas en aceite escurridas*
- *1 lata de pimientos morrones*
- *100 g de queso rallado al gusto*

PREPARACIÓN

Masa

- Pese la harina y reserve.
- Ponga en el vaso los líquidos y la sal y programe 1 minuto a 40ºC en velocidad 2 (si utilizara la levadura de panadería seca, programe solamente 30 segundos, añada después la levadura y mezcle 15 segundos en velocidad 3).
- Añada la harina y la levadura prensada y amase 1 minuto en velocidad Espiga.
- Retire la masa del vaso con las manos mojadas en aceite.
- Deje reposar la masa media hora antes de estirarla (si no dispone de tiempo, estírela directamente).
- Estire la masa dejándola muy finita (en el horno aumenta su volumen), sobre la bandeja del horno bien engrasada.

NOTA: Si desea hacer el doble de cantidad de masa, programe 3 minutos a velocidad Espiga y ayúdese con la espátula.

Cobertura

- Ralle el queso en el Thermomix y reserve.
- Pinte la superficie de la pizza con el tomate, disponga sobre él los pimientos morrones en tiras y las sardinas en aceite y espolvoree con el queso.
- Introduzca la pizza en el horno, calentado a 225ºC 15 ó 20 min.

PIZZAS TERMINADAS

PIZZA CON MORCILLA, TOMATE, CEBOLLA Y QUESO
(Ver pág. 25)



PIZZAS



PIZZA CON 4 QUESOS
(LOS QUE VD. DESEE)
(Ver pág. 26)

PIZZA CON TOMATE,
SARDINAS EN ACEITE,
PIMIENTO MORRÓN
Y QUESO
(Ver pág. 27)

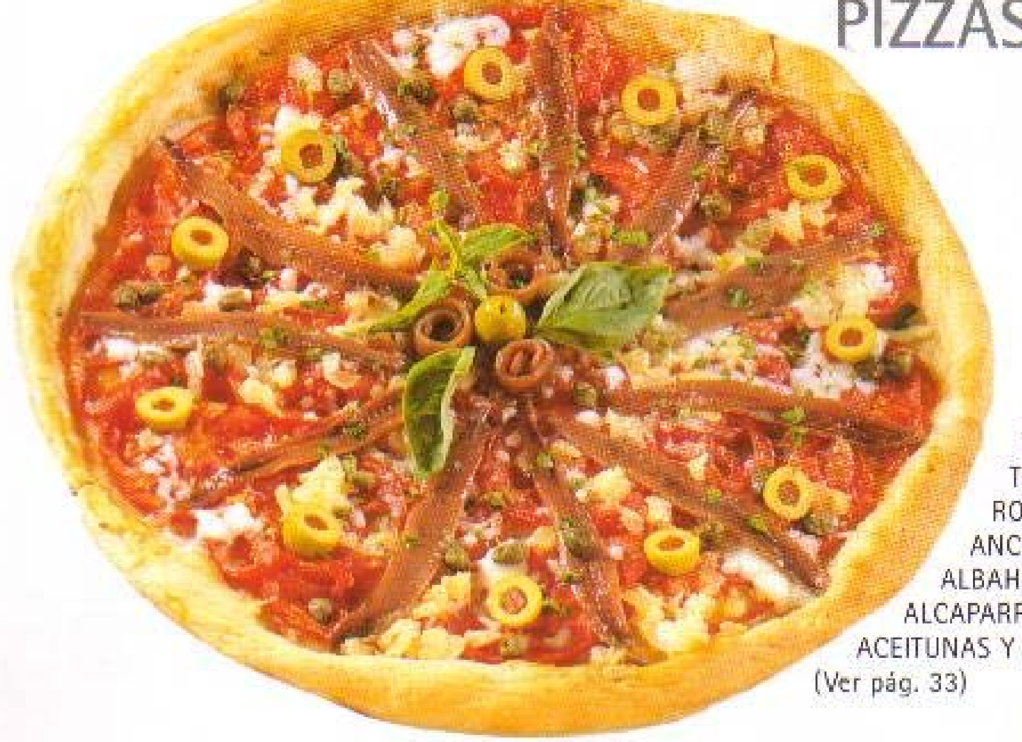


PIZZAS TERMINADAS

PIZZA CON TOMATE, CEBOLLA, AHUMADOS, ACEITUNAS NEGRAS Y ALCAPARRAS
(Ver pág. 32)



PIZZAS



PIZZA CON TOMATE EN RODAJAS, ANCHOAS, ALBAHACA, ALCAPARRAS, CEBOLLA, ACEITUNAS Y QUESO
(Ver pág. 33)

PIZZA CON TOMATE, QUESO BRIE, NUECES Y CEBOLLINO PARA ADORNAR
(Ver pág. 34)



PIZZAS

PIZZA DE AHUMADOS (Foto pg. 30)



Masa
- *100 g de leche (1cub.)*
- *100 g de agua (1 cub.)*
- *50 g de aceite (1/2 cub.)*
- *1 cucharadita de sal*
- *20 g de levadura prensada*
- *400 g de harina aprox. (7 cub.)*

Para la cobertura
- *Tomate natural triturado para pintar la superficie de la pizza*
- *100 g de cebolla*
- *Ahumados surtidos en lonchas finas*
- *1 lata de aceitunas negras sin hueso*
- *Alcaparras al gusto*

PREPARACIÓN

Masa
- Pese la harina y reserve.
- Ponga en el vaso los líquidos y la sal y programe 1 minuto a 40ºC en velocidad 2 (si utilizara la levadura de panadería seca, programe solamente 30 segundos, añada después la levadura y mezcle 15 segundos en velocidad 3).
- Añada la harina y la levadura prensada y amase 1 minuto en velocidad Espiga.
- Retire la masa del vaso con las manos mojadas en aceite.
- Deje reposar la masa media hora antes de estirarla.
  (Si no dispone de tiempo, estírela directamente).
- Estire la masa dejándola muy finita (recuerde que en el horno aumenta su volumen), sobre la bandeja del horno engrasada.

NOTA: Si desea hacer el doble de cantidad de masa, programe 3 minutos a velocidad Espiga y ayúdese con la espátula.

Cobertura
- Pinte la superficie de la masa.
- Vaya disponiendo el resto de los ingredientes en forma decorativa.
- Introduzca la pizza en el horno, precalentado, a 225ºC durante 15 ó 20 minutos.

(Foto pg. 31)

PIZZA DE ANCHOAS



Masa
- *100 g de leche (1cub.)*
- *100 g de agua (1 cub.)*
- *50 g de aceite (1/2 cub.)*
- *1 cucharadita de sal*
- *20 g de levadura prensada*
- *400 g de harina aprox. (7 cub.)*

Para la cobertura
- *2 tomates rojos en rodajas (que secaremos con papel de cocina)*
- *1 lata de anchoas*
- *100 g de cebolla en rodajas finitas*
- *100 g de queso rallado (si es mozarella, mejor)*
- *Albahaca*
- *1 cucharada de alcaparras*
- *1 lata de aceitunas negras o verdes rellenas de pimiento*

PREPARACIÓN

Masa
- Pese la harina y reserve.
- Ponga en el vaso los líquidos y la sal y programe 1 minuto a 40ºC en velocidad 2 (si utilizara la levadura de panadería seca, programe solamente 30 segundos, añada después la levadura y mezcle 15 segundos en velocidad 3).
- Añada la harina y la levadura y amase 1 minuto en vel. Espiga.
- Retire la masa del vaso con las manos mojadas en aceite.
- Deje reposar la masa media hora antes de estirarla (si no dispone de tiempo, estirela directamente).
- Estire la masa dejándola muy finita (recuerde que en el horno aumenta su volumen),en la bandeja del horno bien engrasada.

Cobertura
- Ralle el queso en el Thermomix y reserve.
- Disponga las rodajas de tomate y la cebolla sobre la masa.
- Ponga el resto de los ingredientes y espolvoree con el queso.
- Introduzca la pizza en el horno, precalentado, a 225ºC durante 15 ó 20 minutos.

PIZZAS

PIZZA DE QUESO BRIE (Foto pg. 31)

Masa
- *100 g de leche (1cub.)*
- *100 g de agua (1 cub.)*
- *50 g de aceite (1/2 cub.)*
- *1 cucharadita de sal*
- *20 g de levadura prensada*
- *400 g de harina aprox. (7 cub.)*

Para la cobertura
- *Tomate natural triturado*
- *250 g de queso brie en lonchas finitas*
- *100 g de nueces troceadas*
- *Cebollino para adornar*

La levadura prensada puede congelarse, pero puede perder un poco de fuerza, por lo que tendrá que poner algo más de lo que indiquen las recetas

PREPARACIÓN

Masa
- Pese la harina y reserve.
- Ponga en el vaso los líquidos y la sal y programe **1** minuto a 40ºC en velocidad 2. (Si utilizara la levadura de panadería seca, programe solamente 30 segundos, añada después la levadura y mezcle 15 segundos en velocidad 3).
- Añada la harina y la levadura prensada y amase 1 minuto en velocidad Espiga.
- Retire la masa del vaso con las manos mojadas en aceite.
- Deje reposar la masa media hora antes de estirarla (si no dispone de tiempo, estírela directamente).
- Estire la masa dejándola muy finita (recuerde que el horno aumenta su volumen), sobre la bandeja del horno bien engrasada con aceite.

NOTA: Si desea hacer el doble de cantidad de masa, programe 3 minutos a velocidad Espiga y ayúdese con la espátula.

Cobertura
- Pinte la superficie de la masa con el tomate triturado.
- Disponga las lonchas de queso por encima.
- Por último, ponga las nueces y el cebollino.
- Introduzca la pizza en el horno, precalentado, a 225ºC durante 15 ó 20 minutos.

(Foto pg. 38)

PIZZA DE GAMBAS Y QUESO

Masa

- *200 g de leche (2 cub.)*
- *50 g de agua (1/2 cub.)*
- *1 cucharadita de sal*
- *20 g de levadura prensada*
- *400 g de harina (7 cub.)*

Para la cobertura

- *Tomate natural triturado para pintar la superficie de la pizza*
- *100 g de calabacín crudo, laminado con su piel*
- *1 latita de maíz escurrido*
- *100 g de queso de cabra rallado o en lonchitas finas*
- *100 g de gambas peladas y crudas*
- *Perejil para espolvorear*

PREPARACIÓN

Masa

- Pese la harina y reserve.
- Ponga en el vaso los líquidos y la sal y programe 1 minuto a 40°C en velocidad 2. (Si utilizara la levadura de panadería seca, programe solamente 30 segundos, añada después la levadura y mezcle 15 segundos en velocidad 3).
- Añada la harina y la levadura prensada y amase 1 minuto en velocidad Espiga.
- Retire la masa del vaso con las manos mojadas en aceite.
- Deje reposar la masa media hora antes de estirarla (si no dispone de tiempo, estírela directamente).
- Estire la masa sobre la bandeja del horno bien engrasada con aceite, dejándola muy finita (recuerde que en el horno aumenta su volumen).

Cobertura

- Si desea rallar el queso, hágalo pasando por las velocidades 5-7-9; si no lo quiere rallar, pártalo en lonchas finas. Reserve.
- Pinte la superficie de la masa con el tomate triturado. Cúbralo con las láminas de calabacín y el queso si está en lonchitas. (Si lo ralla, espolvoréelo por encima del calabacín).
- Cubra con el maíz y las gambas y espolvoree el perejil por encima.
- Introduzca la pizza en el horno, precalentado a 225°C durante 15 ó 20 minutos.

PIZZAS

PIZZA CON BOLOGNESA

(Foto pg. 39)

Masa

- *200 g de leche (2 cub.)*
- *50 g de agua (1/2 cub.)*
- *1 cucharadita de sal*
- *20 g de levadura prensada*
- *400 g de harina, aprox. (7 cub.)*

Para la cobertura (Para 2 pizzas grandes)

- *500 g de carne picada (pasada una sola vez por la picadora)*
- *50 g de aceite (1/2 cub.)*
- *130 g de zanahoria (3 zanahorias aproximadamente)*
- *100 g de cebolla*
- *120 g de champiñones*
- *Un trozo de apio*
- *1 diente de ajo*
- *1 bote de 1/2 kg. de tomate triturado*
- *2 pastillas de caldo de carne o sal*
- *Pimienta y orégano*
- *100 g de queso rallado para espolvorear*

PREPARACIÓN

Masa

- Pese la harina y reserve.
- Ponga en el vaso los líquidos y la sal y programe 1 minuto a 40ºC en velocidad 2 (si utilizara la levadura de panadería seca, programe solamente 30 segundos, añada después la levadura y mezcle 15 segundos en velocidad 3).
- Añada la harina y la levadura prensada y amase 1 minuto en velocidad Espiga.
- Retire la masa del vaso con las manos mojadas en aceite.
- Deje reposar la masa media hora antes de estirarla. (Si no dispone de tiempo, estírela directamente).
- Estire la masa dejándola muy finita (recuerde que en el horno aumenta su volumen), sobre la bandeja del horno muy bien engrasada con aceite.

NOTA: Si desea hacer el doble de cantidad de masa, programe 3 minutos a velocidad Espiga y ayúdese con la espátula.

Cobertura

- Ralle el queso pasando por las velocidades 5-7-9 hasta que esté bien rallado. Saque y reserve.
- Ponga en el vaso todos los ingredientes menos la carne, las pastillas de caldo, las especias y el queso. Trocee 10 segundos, en velocidad 3 1/2 o ponga más tiempo si lo desea más triturado.
- Baje los residuos que hayan quedado en las paredes del vaso y programe 7 minutos a 100°C en velocidad 1.
- Añada la carne, las pastillas y las especias y programe 10 min. a 100°C, velocidad 1. Si ve que la salsa ha quedado líquida, programe 5 minutos más a temperatura Varoma a la misma velocidad, rectifique la sazón y déjela enfriar.
- Ponga la salsa fría sobre la masa de la pizza y espolvoree toda la superficie con el queso rallado.
- Introduzca la pizza en el horno, precalentado, a 225°C durante 15 ó 20 minutos.



PIZZAS TERMINADAS

PIZZA CON TOMATE, CALABACÍN, MAÍZ, QUESO DE CABRA, GAMBAS Y PEREJIL
(Ver pág. 35)



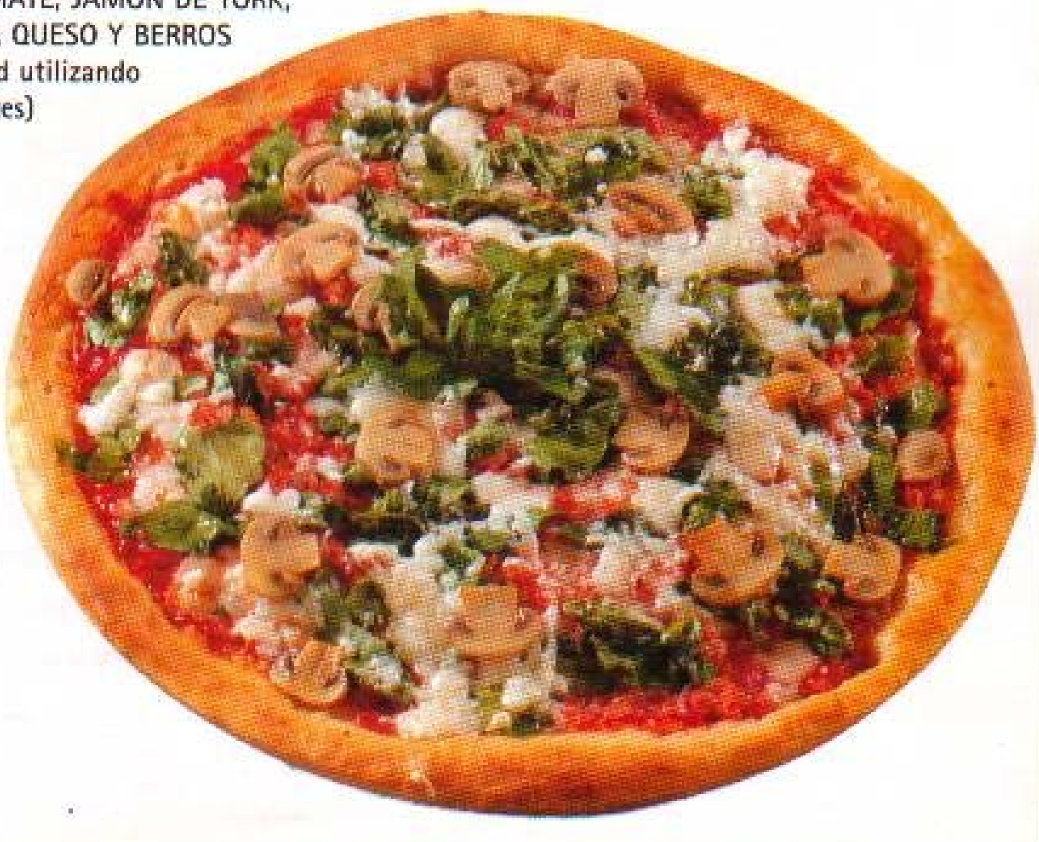
Los ingredientes puede cambiarlos a su gusto

PIZZAS



PIZZA CON SALSA
BOLOGNESA Y QUESO
(Ver pág. 36-37)

PIZZA CON TOMATE, JAMÓN DE YORK,
CHAMPIÑONES, QUESO Y BERROS
(Otra posibilidad utilizando
estos ingredientes)



PIZZAS

PIZZA DE JAMÓN Y PIÑA

(Foto pg. 42)

Masa

- *100 g de tomate triturado*
- *100 g de agua (1 cub.)*
- *50 g de aceite (1/2 cub.)*
- *1 diente de ajo*
- *1 cucharadita de sal*
- *400 g de harina aprox. (7 cub.)*

Para la cobertura

- *100 g de queso (mozarella)*
- *100 g de jamón de York troceado (que esté menudito)*
- *1 bote de piña en conserva al natural bien escurrida*
- *100 g de queso de cabra rallado o en lonchitas finas*
- *Perejil para espolvorear*
- *1 bote de aceitunas negras*

PREPARACIÓN

Masa

- Pese la harina y reserve.
- Ponga en el vaso los líquidos y la sal y programe 1 minuto a 40ºC en velocidad 2. (Si utilizara la levadura de panaderia seca, programe solamente 30 segundos, añada después la levadura y mezcle 15 segundos en velocidad 3).
- Añada la harina y la levadura prensada y amase 1 minuto en velocidad Espiga.
- Retire la masa del vaso con las manos mojadas en aceite.
- Deje reposar la masa media hora antes de estirarla.
- Estire la masa dejándola muy finita, sobre la bandeja del horno bien engrasada con aceite.

Cobertura

- Ralle el queso en velocidades 5-7-9. Saque y reserve.
- Trocee el jamón de York durante unos segundos en velocidad 3 1/2 (tiene que quedar menudito). Reserve.
- Cubra la superficie de la pizza con el jamón troceado. Espolvoree con el queso rallado.
- Ponga por encima la piña bien escurrida y en trocitos. Ponga las aceitunas por encima y espolvoree con el perejil.
- Introduzca la pizza en el horno, precalentado, a 225ºC durante 15 ó 20 minutos.

(Foto pg. 43)

PIZZA CUATRO ESTACIONES

El queso más indicado para las pizzas es la mozarella, que podemos rallar en el Thermomix para distribuirlo mejor por toda la pizza. Gratina muy bien

Masa
Utilice los ingredientes y la preparación que se indican en la página 34.

Para la cobertura
- *100 g de champiñones frescos en láminas*
- *100 de alcachofas cocidas y escurridas*
- *100 g de jamón de York o serrano troceadito*
- *Aceitunas verdes deshuesadas*
- *1 tomate rojo en rodajas (que secaremos con papel de cocina)*
- *50 g de queso mozzarella rallado*
- *Orégano*
- *Aceitunas negras para adornar*

Cobertura
- Ralle el queso en velocidades 5-7-9. Reserve.
- Trocee el jamón unos segundos en velocidad 3 1/2. Reserve.
- Trocee las aceitunas verdes en la misma velocidad durante unos segundos y mézclelas con el jamón reservado.
- Para colocar los ingredientes, deberá dividir la pizza en cuatro partes iguales. Puede ayudarse con una cartulina o una regla.
- En una de las partes coloque el jamón con las aceitunas, en otra las rodajas de tomate con las aceitunas negras, en otra las alcachofas y en otra los champiñones.
- Por último, espolvoree con el queso rallado y el orégano.
- Introduzca la pizza en el horno, precalentado, a 225ºC durante 15 ó 20 minutos.

PIZZAS TERMINADAS

PIZZA CON QUESO, JAMÓN O LACÓN, PIÑA EN CONSERVA NATURAL, PEREJIL Y ACEITUNAS NEGRAS
(Ver pág. 40)



PIZZAS



PIZZA 4 ESTACIONES CON CHAMPIÑONES, ALCACHOFAS, JAMÓN Y ACEITUNAS VERDES, TOMATE, ACEITUNAS NEGRAS, QUESO Y ORÉGANO
(Ver pág. 41)

MINIPIZZAS CON DIVERSOS RELLENOS Y DIFERENTES TAMAÑOS (PARA APERITIVOS). CÓRTELAS CON CORTAPASTAS O, SI LAS QUIERE MUY PEQUEÑITAS, PUEDE USAR EL CUBILETE



PIZZAS

PIZZA CALZONE

Ingredientes:
- *Masa de pizza básica 1 ó 2 (ver pág. 20)*

Ingredientes relleno:
- *150 g de cebolla troceada (opcional)*
- *80 g de aceite (3/4 cub.)*
- *150 g de espinacas congeladas bien escurridas*
- *150 g de requesón o queso de Burgos*
- *50 g de queso parmesano*
- *Pasas de Corinto al gusto*
- *Sal y pimienta*

PREPARACIÓN

- Con la masa elegida haga discos finitos del tamaño de un plato y reserve mientras se hace el sofrito.
- Ralle el parmesano en velocidades 5-7-9 progresivo. Reserve.
- Ponga en el vaso el aceite y la cebolla, y trocee 8 segundos en velocidad 3 1/2 (tiene que quedar en trocitos pequeños). Después programe 7 minutos a 100ºC en velocidad 1. (Si no desea poner cebolla, pase directamente a rehogar las espinacas).
- Añada las espinacas bien escurridas y programe 5 minutos a 100ºC en velocidad 1.
- Mezcle este sofrito con el requesón, las pasas de Corinto y el parmesano. Sazone y eche en el centro de los discos (salen 3 calzone grandes).
- Doble cómo si fuese una empanadilla grande. Humedezca los bordes con un poco de agua y cierre presionando con los dedos para que se selle.
- Precaliente el horno a 225ºC. Ponga la pizza en la bandeja del horno (Si lo desea, puede pintarla con leche o huevo batido con agua, o no pintarla y enharinar toda la superficie para que quede más rústica). Hornee durante 20 ó 25 minutos aproximadamente. Sírvala bien caliente.
- **Puede poner cualquier otro relleno. Queda muy bien el de la pizza 4 quesos.**
- **Busque otros rellenos en las recetas de pizzas.**

PIZZA CALZONE



Cómo hacer
la calzone.

Cómo cerrar
la calzone.





Calzone ya
horneada.

FOCACCIA

PREPARACIÓN DE LA FOCACCIA

- Ponga los líquidos y la sal en el vaso, y programe 1 minuto a 40ºC en velocidad 2.
- Ponga la levadura y la harina. Programe 20 segundos en velocidad 6 y a continuación 2 minutos en velocidad Espiga.
- Saque la masa del vaso con las manos mojadas en aceite.
- Pincele un molde con abundante aceite.
- Estire la masa con las manos dejándola gruesa, como de 1 centímetro.
- Presione la masa con las manos (ver foto).
- Pincélela generosamente con aceite de oliva y siga presionando con los dedos.
- Espolvoree con sal gorda marina por encima de la masa.
- Ponga el ingrediente elegido, cebolla sofrita, aceitunas negras o verdes, hojitas de romero o tomatitos cereza cortados a la mitad. También le puede poner cebolla cruda cortada muy finita. En este caso, cuando ponga la cebolla, rocíe con unas cucharaditas de agua y aceite por toda ella.
- Déjela reposar 20 minutos aproximadamente para que doble el volumen (si no dispone de tiempo, hornéela rápidamente).
- Hornéela de 25 a 30 minutos a 225ºC. (Después de horneada, puede rociarla por toda la superficie con un hilito de aceite de oliva).

SI HACE LA MASA QUE LLEVA PATATA COCIDA ...

- Ponga los líquidos y la sal.
- Programe 1 minuto a 40ºC en velocidad 2.
- Eche la patata y triture 6 segundos en velocidad 4.
- Agregue la levadura y la harina y programe 20 segundos en velocidad 6 y a continuación, programe 2 minutos en velocidad Espiga.
- El resto igual que en la receta anterior.

NOTA: El secreto de esta masa está en ir poniendo aceite una vez estirada y presionar bien con los dedos para que éste se vaya introduciendo (déjela de un dedo de alta, piense que duplica al crecer).

FOCACCIA

PREPARACIÓN DE LA FOCACCIA

Ingredientes masa focaccia:
- *100 g de leche (1 cub.)*
- *100 g de agua (1 cub.)*
- *100 g de aceite de oliva (1 cub.)*
- *30 g de levadura prensada*
- *1 cucharadita de sal gorda marina*
- *500 g de harina aprox. (9 cub.)*

Otra masa:
- *200 g de agua (2 cub.)*
- *100 g de aceite (1 cub.)*
- *1 patata cocida de 100 g (opcional)*
- *30 g de levadura prensada*
- *1 cucharadita de sal*
- *500 g de harina aprox. (9 cub.)*

DEJANDO LA MASA MUCHO MÁS GRUESA, hacemos una especie de pan crujiente al que se le pone aceite, sal gorda marina, hojas de romero, cebolla cruda o rehogada. Es menos conocida pero realmente agradable

CÓMO SE ESTIRA LA MASA ...



Estire la masa, incorpore un poco de aceite y presione con los dedos.



Una vez estirada, cúbrala con cebolla cruda y échele aceite, agua y sal gorda.

FOCACCIA

PARA CUBRIR LA FOCACCIA

Ingredientes:
- *500 g de cebolla*
- *100 g de aceite (1 cub.)*

- Poche en el Thermomix 500 g de cebolla con 100 g de aceite. Trocee la cebolla 6 segundos en velocidad 3 1/2, añada el aceite y programe 15 minutos a 100ºC en velocidad 1.
- Después de presionar la masa con los dedos, cubra la masa con el preparado anterior, adorne con aceitunas negras, tomatitos cereza y romero y espolvoree con sal gorda marina.
- Hornee a 220ºC duante 25 ó 30 minutos.

VARIANTE

Se puede poner la cebolla cruda, cortada en láminas muy finas, poniendo un poco de aceite en la masa y a continuación la cebolla, sal gorda marina y después rociar con agua toda la cebolla (1/2 cub. de agua aprox.), cubrir con un hilo fino de aceite de oliva toda la superficie y presionar con los dedos (ver foto pg. 47).



CEBOLLA, TOMATITOS CEREZA, ACEITE, SAL GORDA MARINA, ROMERO FRESCO, EN HOJITAS



CEBOLLA POCHADA Y ACEITUNAS NEGRAS

COCAS: LAS PIZZAS ESPAÑOLAS

Podriamos decir que la coca es la "pizza española". Aunque es más popular en las regiones mediterráneas, su consumo se ha extendido por todo el país.

Se trata de una deliciosa masa, que lleva entre sus ingredientes aceite o manteca de cerdo.

Con ello se consigue una textura muy agradable y crujiente.

Pueden ser saladas o dulces y sobre ellas se colocan diversos ingredientes, según las preferencias de las diferentes regiones españolas en las que se hacen.

En este capitulo, le ofreceremos algunas de las múltiples variantes posibles.

Estamos seguros de que cuando prueben la primera, usted y su familia, se harán adictos a este tipo de masa y pondrán sobre ella sus ingredientes favoritos.

RECETA BÁSICA

- *50 g de aceite (1/2cub.)*
- *50 g de manteca de cerdo*
- *100 g de agua (1 cub.)*
- *20 g de levadura prensada*
- *1 cucharadita de sal*
- *1 pellizco de azúcar*
- *300 g de harina (5 1/2 cub.)*

Preparación

1 Ponga los líquidos en el vaso de Thermomix.

2 Calientelos 1 minuto a 40°C en velocidad 6.

3 Añada el resto de los ingredientes y programe 20 segundos en velocidad 6.

COCAS

TÉCNICAS



Estire la masa muy finita con las manos engrasadas.



Es preferible pinchar toda la superficie con el rulo o con un tenedor para que los ingredientes se cuezan mejor.



Trocee todos los ingredientes que lo requieran en el Thermomix. (En las fotos, receta "Coca de Verduras" pág. 51). Vierta las verduras sobre la masa.



Distribúyalas bien por toda la superficie, ayudándose con la espátula.



Una vez horneada, pártala en porciones con la ruleta o con unas tijeras.

COCA DE VERDURAS

Masa
- *50 g de aceite (1/2 cub.)*
- *50 g de manteca de cerdo*
- *100g de agua (1 cub)*
- *20 g de levadura prensada*
- *1 cucharadita de sal*
- *1 pellizco de azúcar*
- *300 g de harina aproximadamente (5 1/2 cub.) (se pueden doblar las cantidades)*

Para cubrir
- *100 g de cebolla*
- *100 g de pimiento rojo*
- *100 g de pimiento verde*
- *100 g de calabacines sin pelar*
- *100 g de aceite de oliva (1 cub.)*
- *1 cucharada de pimentón*
- *2 cucharaditas de sal*

La manteca de cerdo hojaldra las masas, pero si no le gusta, cámbiela por mantequilla o margarina

- Ponga en el vaso todos los ingredientes de la masa menos la levadura, la harina y la sal, y programe 1 minuto a 40ºC velocidad 2.
- Añada el resto de los ingredientes de la masa y programe 20 segundos en velocidad 6. Estire la masa muy finita (vea fotos en técnica).
- A continuación haga la cobertura, ponga todos los ingredientes en el vaso y trocéelos programando 6 segundos en velocidad 3 1/2, si lo prefiere más pequeñito, póngale 2 segundos más (al trocear las verduras con el aceite, este último se impregna con el jugo de las mismas).
- Cubra la masa con estas verduras y déjelo en reposo unos minutos. Precaliente el horno y hornee la coca a 225ºC durante 20 minutos aproximadamente.

COCAS

COCA DE PIMIENTOS Y JAMÓN

(Foto pg. 55)

Masa
- *100 g de leche (1 cub.)*
- *50 g de aceite (1/2 cub.)*
- *150 g de agua (1 1/2 cub.)*
- *30 g de levadura prensada*
- *1 cucharadita de sal*
- *1 pellizco de azúcar*
- *500 g de harina, aprox. (9 cub.)*

Para cubrir
- *200 g de pimientos rojos, verdes y amarillos*
- *250 g de tomates rojos*
- *100 g de aceite (1 cub.)*
- *150 g de jamón serrano troceadito*
- *Sal y pimienta (tenga en cuenta el jamón)*

PREPARACIÓN

- Prepare la cobertura, corte por la mitad los tomates y vacíelos con ayuda de una cucharilla o vaciador, reservando el líquido de los mismos y las pepitas. Ponga las mitades de los tomates sobre papel de cocina para que escurran bien el líquido que pueda quedar.
- Ponga en el vaso todos los ingredientes de la masa, menos la levadura, la harina y la sal y programe 1 minuto, 40ºC en vel. 2.
- Añada el resto de los ingredientes de la masa y programe 20 segundos en velocidad 6 y después 2 minutos en velocidad Espiga. Estire la masa finita (vea técnicas pág. 50).
- Ponga en el vaso: los tomates, sal, pimienta y los pimientos partidos en cuatro, junto con el aceite y trocéelo durante 5 segundos en velocidad 3 1/2. Saque y reserve.
- A continuación, trocee el jamón (si está muy duro, trocéelo con 5 golpes de turbo) y añada a lo anterior dejándolo todo en maceración durante 1/2 hora, antes de echarlo sobre la masa.
- Estire la masa sobre la bandeja del horno engrasada, dejándola muy finita (recuerde que en el horno aumenta su volumen).
- Cubra la masa de la coca con este preparado e introdúzcala en el horno, precalentado a 225ºC durante 20 ó 25 minutos.

NOTA: Puede sustituir parte del agua por lo que pesen los restos del tomate que teníamos reservado.

COCA DE CHICHARRONES

(Foto pg. 55)

Masa
- *100 g de agua (1 cub.)*
- *100 g de leche (1 cub.)*
- *200 g de manteca de cerdo*
- *400 g de harina aprox. (7 cub.)*
- *20 g de levadura prensada*
- *1 cucharadita de sal*

Cobertura
- *200 g de chicharrones*
- *50 g de piñones aproximadamente*
- *Azúcar para espolvorear (mezclada con unas gotas de agua para que quede gruesa)*

Si lo prefiere puede ud. sustituir los piñones por 100 g de almendras, troceadas durante 5 segundos

PREPARACIÓN

- Trocee los chicharrones 10 segundos en velocidad 4. Saque y reserve.
- Sin lavar el vaso, ponga la leche, el agua y la manteca y programe 1 minuto a 40ºC en velocidad 1. Cuando se deshaga la manteca, puede poner velocidad 2, para que no vibre el vaso.
- Añada la levadura, la harina y la sal y programe 1 minuto en velocidad Espiga.
- Introduzca los chicharrones y mezcle 15 segundos en velocidad Espiga. Termine de mezclarlos bien con las manos cuando saque la masa de la máquina.
- Estírela con las manos sobre una bandeja pincelada en aceite, dejándola muy finita y cubra con los piñones; espolvoree con azúcar al gusto.
- Introdúzcala en el horno, que habremos precalentado a 200ºC, durante 10 minutos aproximadamente.

COCA AL PESTO

(Foto pg. 55)

Masa
- *150 g de aceite de oliva (1 1/2 cub.)*
- *150 g de vino blanco (1 1/2 cub.)*
- *1 cucharadita de sal*
- *1 pellizco de azúcar*
- *20 g de levadura prensada*
- *400 ó 500 g de harina, aprox. (7-8 cub.)*

Para cubrir
- *3 ó 4 tomates rojos y duros*
- *130 g de mozzarella*
- *Salsa pesto (sale para tres cocas)*

PREPARACIÓN

- Ponga en el vaso todos los ingredientes de la masa, menos la levadura, la harina y la sal y programe 1 minuto a 40°C en velocidad 2.
- Añada el resto de los ingredientes de la masa y programe 20 segundos en velocidad 6 y después 2 minutos en velocidad Espiga. Estire la masa finita (vea técnicas pág. 50).
- A continuación, prepare la cobertura; ralle la mozzarella. Saque y reserve.
- Pele los tomates y haga rodajitas finas, secándolas con papel de cocina.
- Ponga los tomates sobre la masa de coca y en el centro de los mismos, un montoncito de mozzarella, (ver foto pág. 55).
- Hornee la coca a 200°C durante 20 minutos aproximadamente y cuando esté horneada, eche un poco de salsa pesto (como una cucharadita) por encima de las rodajas de tomate, (ver foto).

SALSA PESTO: 100 g de parmesano, 50 g de hojas de albahaca, 2 dientes de ajo, 50 g de piñones, 250 g de aceite, sal y 50 g de agua.

Trocee el queso y rállelo con 5 golpes de turbo, luego programe 15 segundos en velocidades 5-7-9; con la máquina en marcha, añada los ajos, la sal, los piñones y la albahaca. Repita la misma operación. Cuando esté todo triturado y homogéneo, vierta el aceite poco a poco a velocidad 5. Añada el agua y mezcle.

Puede utilizarla para pasta cocida. El aceite para esta salsa tiene que ser necesariamente de oliva.

COCAS TERMINADAS

COCA CON PIMIENTOS (VERDES, ROJOS Y AMARILLOS), JAMÓN SERRANO Y ACEITE
(Ver pág. 52)

COCA CON TOMATES ROJOS, QUESO MOZARELLA Y SALSA PESTO
(Ver pág. 54)









MINI COCA PARA APERITIVO

COCA CON CHICHARRONES, PIÑONES Y AZÚCAR MOJADA
(Ver pág. 53)

COCAS

COCA DE BACALAO

(Foto pg. 59)

Masa
- *50 g de aceite (1/2 cub.)*
- *50 g de manteca de cerdo*
- *100 g de agua (1 cub.)*
- *20 g de levadura prensada*
- *1 cucharadita de sal*
- *1 pellizco de azúcar*
- *300 g de harina aproximadamente (5 1/2 cub.)*

(Se pueden doblar las cantidades)

Cobertura
- *150 g de bacalao desalado, sin espinas y desmigado*
- *350 g de cebollas*
- *100 g de aceite (1 cub.)*
- *Aceitunas negras y perejil*
- *Pimienta*
- *Sal*

PREPARACIÓN

- Ponga en el vaso todos los ingredientes de la masa menos la levadura, la harina y la sal y programe 1 minuto a 40ºC en velocidad 2.
- Añada el resto de los ingredientes de la masa y programe 20 segundos en velocidad 6.
- Después de sacar la masa del vaso, estírela muy finita sobre una bandeja engrasada.
- A continuación prepare la cobertura. Ponga en el vaso del Thermomix la cebolla con el aceite y programe 4 segundos en velocidad 3 1/2. Si desea la cebolla más pequeña, programe 2 segundos más. Cubra con esto toda la masa.
- También puede pochar la cebolla en Thermomix; después de trocearla programe 7 minutos a 100ºC en velocidad 1 y cubra con ella toda la superficie de la masa.
- Por último, desmigue el bacalao por toda la superficie, ponga aceitunas negras y espolvoree con perejil, sal y pimienta.
- Precaliente el horno y hornee la coca a 225ºC durante 20 minutos aproximadamente (tiene que quedar la masa crujiente).

COCAS

COCA DE CALABACINES

(Foto pg. 59)



Masa

- *100 g de agua (1 cub.)*
- *100 g de aceite de oliva (1 cub.)*
- *2 huevos*
- *1 cucharadita de sal*
- *1 pellizco de azúcar*
- *30 g de levadura prensada*
- *400 ó 500 g de harina aprox. (7-8 cub.) (dependerá del tamaño de los huevos)*

Cobertura

- *Calabacines partidos en láminas finas con su piel*
- *Sal*
- *Aceite de oliva*
- *Pimienta molida para espolvorear*

PREPARACIÓN

- Ponga en el vaso todos los ingredientes de la masa menos la levadura, la harina y la sal y programe 1 minuto a 40ºC, vel. 2.
- Añada el resto de los ingredientes de la masa y programe 20 segundos en velocidad 6. A continuación ponga 1 minuto en velocidad Espiga.
- Cubra la masa con 3 ó 4 capas de calabacín cortados en láminas finas. (Puede hacerlas con un pelapatatas como en la foto).
- Eche aceite de oliva, pimienta y sal por encima, e introdúzcala en el horno caliente durante 15 ó 20 minutos a 225ºC.

NOTA: Es conveniente pinchar toda la masa con un tenedor antes de poner los ingredientes, asi evitaremos que se reblandezca la masa con el jugo que puedan soltar.

Actualmente existen moldes de pizza y cocas agujereados para que las masas se cuezan bien y queden crujientes.

COCAS

COCA DE PRIMAVERA

(Foto pg. 59)

Masa

- *Utilice los ingredientes de la pg. 61*

Para cubrir

- *De 12 a 14 espárragos trigueros cocidos y bien escurridos*
- *100 g de salmón ahumado en lonchitas finas*
- *Salsa holandesa para cubrir*

Salsa holandesa

- *4 yemas de huevo*
- *50 g de agua (1/2 cub.)*
- *130 g de mantequilla*
- *1/2 cucharadita de sal*
- *Pimienta*
- *El zumo de 1/2 limón*

PREPARACIÓN

Masa

- Siga las instrucciones de la pg. 61.
- Precaliente el horno a 200ºC e introduzca la coca (sin relleno). Hornee 15 minutos aproximadamente, hasta que esté totalmente cocida.

Salsa holandesa

- Mientras se hornea la masa, ponga en el vaso del Thermomix todos los ingredientes de la salsa holandesa y programe 4 minutos a 70ºC en velocidad 4. (Sáquela rápidamente del vaso para que no se corte, moviéndola rápidamente con la espátula).

Terminación de la coca

- Coloque los espárragos, sobre la masa ya cocida, dejando las puntas de los mismos hacia afuera. Ponga algunos trocitos pequeñitos de salmón (deje el resto para el final) y cubra con la salsa holandesa.
- Introduzca la coca en el horno, cerca del grill, para que se gratine la salsa holandesa.
- Ya fuera del horno, decore con el salmón reservado y sirva rápidamente.

COCAS TERMINADAS

COCA CON CEBOLLA, PEREJIL, BACALAO
EN TIRITAS Y ACEITUNAS NEGRAS
(Ver pág. 56)



COCA CON ESPÁRRAGOS VERDES,
SALMÓN AHUMADO Y SALSA
HOLANDESA (PRIMAVERA)
(Ver pág. 58)





COCA CON CAPAS DE CALABACÍN EN
TIRAS FINAS, ACEITE DE OLIVA Y SAL
(Ver pág. 57)

COCAS

COCA DE FRUTAS

(Foto pg. 63)

Masa

- *100 g de leche (1 cub.)*
- *70 g de manteca de cerdo*
- *50 g de azúcar (1/2 cub.)*
- *2 huevos grandes*
- *20 g de levadura prensada*
- *30 g de anís*
- *1 pizca de sal*
- *400 g de harina aprox. (7 cub.)*

Relleno

- *70 g de frutas confitadas troceadas pequeñitas*
- *50 g de piñones*
- *100 g de azúcar para adornar*
- *50 g de pasas*
- *50 g de nueces*

PREPARACIÓN

- Ponga las frutas confitadas en remojo.
- Vierta en el vaso la leche y la manteca y programe 1 minuto a 40ºC en velocidad 2.
- Añada la levadura, el anís, los huevos y el azúcar y programe 6 segundos en velocidad 2.
- Incorpore la harina y la sal y amase 40 segundos en velocidad 6.
- Ponga la masa en una bandeja de horno y estírela con las manos dejándola finita.
- Escurra las frutas confitadas y séquelas un poco. Póngalas sobre la masa, así como los piñones. A continuación espolvoree toda la superficie con azúcar normal que habrá humedecido con unas gotas de agua para que quede gruesa.
- Por último, introduzca la coca en el horno, precalentado a 200ºC, durante 20 minutos aproximadamente.

NOTA: Puede aumentar o disminuir los ingredientes de la cobertura, así como cambiarlos a su gusto.

(Foto pg. 63)

COCA DE SOBRASADA

Masa

- *100 g de leche (1 cub.)*
- *50 g de aceite (1/2 cub.)*
- *150 g de agua (1 1/2 cub.)*
- *30 g de levadura prensada*
- *1 cucharadita de sal*
- *1 pellizco de azúcar*
- *500 g de harina, aprox. (9 cub.)*

Para cubrir

- *200 g de sobrasada*
- *50 g de vino blanco (optativo) (1/2 cub.)*
- *50 g de miel (optativo)*

PREPARACIÓN

Masa

- Ponga en el vaso todos los ingredientes de la masa, menos la levadura, la harina y la sal y programe 1 minuto a 40ºC en velocidad 2.
- Añada el resto de los ingredientes de la masa y programe 20 segundos en velocidad 6 y después 2 minutos en velocidad Espiga.
- Saque la masa del vaso y estírela finita sobre una bandeja de horno engrasada. Reserve.

Cobertura

- Ponga en el vaso el vino y la miel y programe 3 minutos a 70ºC en velocidad 2.
- Añada la sobrasada y mezcle 15 segundos en velocidad 4 hasta que la mezcla quede homogénea. De no ser así, mezcle unos segundos más.
- Cubra la masa con esta mezcla y hornee, en horno precalentado, de 20 a 25 minutos a 200ºC.

NOTA: Si lo prefiere, puede hornear la masa sola durante 10 minutos y luego cubrirla con la sobrasada.
Si no le gusta la mezcla de la miel y el vino, ponga la sobrasada en el vaso junto con 50 g de mantequilla y programe de 4 a 5 minutos a 70ºC en velocidad 4 y cubra con ello la coca.

COCA DE ESPINACAS

(Foto pg. 63)

Masa
- *50 g de aceite (1/2 cub.)*
- *50 g de manteca de cerdo*
- *100 g de agua (1 cub.)*
- *20 g de levadura*
- *1 cucharadita de sal*
- *1 pellizco de azúcar*
- *300 g de harina aprox. (5 cub.)*

(Se pueden doblar las cantidades)

Para cubrir
- *400 g de espinacas bien escurridas*
- *50 g de aceite (1/2 cub.)*
- *50 g de pasas*
- *30 g de piñones*
- *1 cucharada de pimentón*
- *Sal y pimienta*

PREPARACIÓN

- Ponga en el vaso todos los ingredientes de la masa menos la levadura, la harina y la sal y programe 1 minuto a 40ºC en velocidad 2.
- Añada el resto de los ingredientes de la masa y programe 20 segundos en velocidad 6.
- Después de sacar la masa del vaso, estírela muy finita sobre una bandeja engrasada.
- Precaliente el horno a 200ºC y mientras tanto vaya haciendo la cobertura.
- Ponga el aceite en el vaso junto con las espinacas y rehóguelas durante 7 minutos, a 100ºC en velocidad 1. Eche el pimentón y programe 1 minuto más a la misma temperatura y velocidad.
- Cubra la masa con las espinacas; añada las pasas, los piñones, sal y pimienta y rocíe con un hilo fino de aceite de oliva por encima.
- Hornee la coca a 200ºC durante 20 minutos aproximadamente.

COCAS TERMINADAS

COCA CON FRUTAS ESCARCHADAS,
PASAS, PIÑONES, AZÚCAR Y
NUECES
(Ver pág. 60)



COCA CON
ESPINACAS, PIÑONES,
PASAS, ACEITE,
PIMENTÓN Y SAL
(Ver pág. 62)





COCA CON SOBRASADA, VINO BLANCO Y MIEL
(Ver pág. 61)

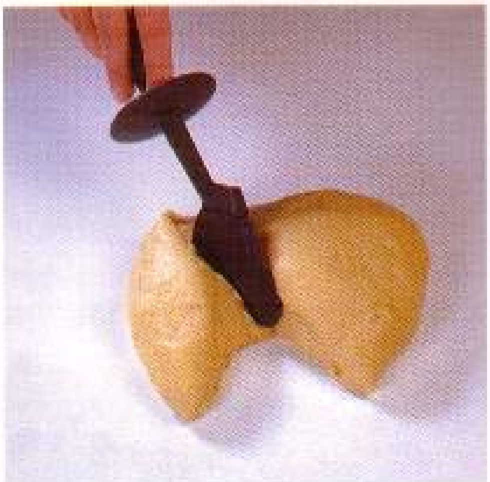
EMPANADAS

TÉCNICAS PARA FORMAR LA EMPANADA RECTANGULAR Y DE MOLDE BAJO



Las empanadas, tienen amplia tradición en nuestro país, desde Galicia a Andalucía, con diferentes masas y rellenos. A continuación, explicaremos las diferentes técnicas y modalidades de preparación.

Masa recién sacada del vaso.



Se divide en 2 partes, una más grande que otra, colocándose la más grande en la base del molde.



Se pone sobre papel vegetal o lámina antiadherente y se estira la masa sobre él con el rodillo procurando que quede muy fina, o bien se engrasa una bandeja de horno. También puede estirar la masa entre 2 plásticos.

EMPANADAS



Se transporta la masa a la bandeja en el papel, lámina o rodillo.



Se pone el relleno elegido (siempre frío para que no se reblandezca la masa).



Para cubrir la empanada, utilice la otra mitad de la masa, estirada previamente entre 2 plásticos. Se retira el superior. Se pone la cubierta de masa sobre la empanada, dándole la vuelta para que el plástico quede arriba y se retira.

Ver receta en pg. 68

EMPANADAS

TÉCNICAS PARA FORMAR LA EMPANADA RECTANGULAR Y DE MOLDE BAJO



Pase el rodillo por los bordes para cortar la masa sobrante.



Selle la empanada uniendo la masa de la base con la de arriba, dándole pellizcos.



Adórnela a su gusto (en la foto se han puesto tiras de masa) y pinte toda la superficie.

EMPANADAS

Pinche la masa para que salga el vapor al hornearse. También puede hacer un agujero en el centro como si fuese una chimenea. Precaliente el horno y hornéela.





Retire la masa de la bandeja tirando de la hoja antiadherente.

Empanada terminada.



EMPANADAS

EMPANADA DE SARDINAS

Relleno (prepárelo en primer lugar)

- *1 kg de sardinas pequeñas*
- *500 g de cebollas*
- *4 pimientos morrones o pimientos rojos para freír (200 g)*
- *400 g de tomates rojos muy triturados (bien escurridos de agua)*
- *150 g aceite (que usaremos para la masa de la empanada, después de hacer el sofrito) (1 1/2 cub.)*
- *Sal, pimienta y una cucharadita de azafrán*

Esta masa es para usarla de inmediato. No se puede congelar ni guardar

Masa

- *150 g de aceite (1 1/2 cub.)*
- *150 g de agua (1 1/2) cub.)*
- *400 g de harina aprox. (7 cub.)*
- *2 cucharaditas de sal*

PREPARACIÓN

Masa

- Pese la harina y reserve.
- Ponga el aceite del sofrito en el vaso y programe 2 min. a 100ºC en vel. 2.
- Agregue los ingredientes restantes y programe 20 seg., vel. 6.
- Divida la masa en 2. Estírela con el rodillo dejándola muy finita, rellene y cubra con la otra tapa de masa. Píntela con huevo batido, pínchela y hornéela.

Relleno

- Limpie y quite la espina de las sardinas, sale y reserve.
- Trocee la cebolla y los pimientos, si son frescos, 6 segundos en velocidad 3 1/2 (si son morrones, trocéelos y échelos al final).
- Añada el aceite a lo troceado y programe 15 minutos a 100ºC en velocidad 1.
- Agregue el tomate y programe 7 min., 100ºC en vel. 1.
- Ponga la sal, la pimienta y el azafrán, y programe 2 minutos a 100ºC en velocidad 1. Escurra bien la grasa y utilícela para hacer la masa, ponga encima el sofrito, ya frío, y sobre éste las sardinas, o bien, sofrito, sardinas y sofrito.
- Precaliente el horno a 200ºC. Monte la empanada según las técnicas y hornéela durante 30 minutos aproximadamente.

EMPANADAS

EMPANADA DE BONITO

Masa

- *500 g de harina (9 cub.)*
- *150 g de agua (1 1/2cub.)*
- *100 g de aceite para hacer el sofrito (1 cub.)*
- *50 g de vino blanco (1/2 cub.)*
- *30 g de levadura prensada*
- *1 cucharadita de sal*
- *1 pellizco de azúcar*

Relleno

- *500 g de bonito en aceite*
- *130 g de cebolla*
- *3 dientes de ajo*
- *100 g de pimiento verde*
- *100 g de pimiento rojo*
- *2 huevos duros, troceados*
- *Un poco de perejil, sal y pimienta*

Si alguno de los ingredientes no fuese de su agrado, cámbielo al gusto

PREPARACIÓN

Masa

- Pese la harina y reserve.
- Ponga en el vaso todos los ingredientes menos la levadura y la harina y programe 1 minuto a 40ºC en velocidad 2.
- Añada la levadura y la harina y programe 20 segundos a velocidad 6 y 3 minutos a velocidad Espiga.
- Saque la masa del vaso y déjela reposar cubierta 5 ó 6 minutos.
- Proceda según se explica en las técnicas, (pg. 64 y sig.).

Relleno

- Trocee los huevos 5 segundos en velocidad 3 1/2. Saque y reserve.
- Trocee la cebolla, los pimientos y los ajos (hágalo en 2 veces, se trocea mucho mejor) 6 segundos en velocidad 3 1/2.
- Añada el aceite y haga el sofrito junto con la cebolla, los pimientos y los ajos, programando 20 minutos a 100ºC en velocidad 1.
- Agregue el bonito troceado y bien escurrido, los huevos, el perejil, sal y pimienta y mezcle bien con la espátula. Deje enfriar antes de rellenar la empanada.
- Una vez montada la empanada (vea técnicas en pg. 64 y sig.) y con el horno precalentado a 200ºC, hornéela de 25 a 30 minutos.

EMPANADAS

TÉCNICAS PARA FORMAR UNA EMPANADA REDONDA EN UN MOLDE ALTO, CON RELLENO ABUNDANTE EN CAPAS

Ver receta completa en pg. 72 (Empanada multicolor)



Estire la masa entre dos plásticos. Quite el plástico superior y coloque la masa en el molde, dándole la vuelta.



Ajuste bien la masa a las paredes así como al fondo del molde y a continuación retire el plástico.



Ponga las espinacas rehogadas sobre la masa formando la primera capa.



Coloque encima el jamón de York y esparza sobre él los quesos.

EMPANADAS



Por último, casque los huevos poniéndolos sobre la capa de quesos.



Cubra la empanada sin romper las yemas y corte la masa sobrante.



Adórnela al gusto y píntela con yema de huevo.



Precaliente el horno a 200ºC y hornéela durante 30 minutos.

EMPANADAS

EMPANADA MULTICOLOR

Los líquidos de las recetas de empanada, puede cambiarlos por leche, caldo, vino, cerveza, etc.
Si tiene un buen caldo, no lo dude, échelo a la masa de la empanada

Masa
- *150 g de agua (1 1/2 cub.)*
- *50 g de aceite (1/2 cub.)*
- *50 g de vino blanco (1/2 cub.)*
- *30 g de levadura prensada*
- *100 g de mantequilla, margarina o manteca de cerdo*
- *1 cucharadita de sal*
- *1 pellizco de azúcar*
- *450 ó 500 g de harina (7-8 cub.)*

Relleno
- *50 g de aceite (1/2 cub.)*
- *1 paquete de espinacas congeladas (250 g)*
- *2 dientes de ajo*
- *100 g de pasas y 30 g de piñones*
- *130 g de queso de Burgos, o mozzarella o requesón*
- *130 g de queso gruyere*
- *150 g de queso azul*
- *125 g de jamón de York o serrano*
- *4 ó 5 huevos*
- *Sal, pimienta y 1 huevo para pintar la masa*

PREPARACIÓN

Masa
- Pese la harina y reserve.
- Ponga en el vaso todos los ingredientes menos la harina y la levadura y programe 1 minuto a 40ºC en velocidad 2.
- Añada la levadura y la harina y programe 20 segundos a velocidad 6 y 3 minutos a velocidad Espiga.
- Saque la masa del vaso y deje reposar cubierta, unos 5 minutos. Proceda según se explica en las técnicas de las páginas 70 y 71.

EMPANADAS

Relleno

- Forre un molde desmontable de 26 ó 28 cm. de diámetro, a ser posible alto, con la mitad de la masa estirada muy fina (reserve la otra mitad). (Vea técnicas pgs. 70-71).
- Ponga el aceite en el vaso y programe 3 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1. Añada los ajos fileteados y programe 2 minutos, 100ºC, velocidad 1.
- Agregue las espinacas congeladas, troceadas y bien escurridas, las pasas y la sal y rehogue 3 minutos a 100ºC en velocidad 1. Déjelas enfriar. Viértalas sobre la masa y añada los piñones.
- Trocee el jamón y póngalo sobre las espinacas. (Todos los troceados se harán en 6 segundos y en velocidad 3 1/2).
- A continuación ralle el queso gruyere, trocee los quesos por separado, el azul trocéelo con las manos y póngalos sobre las espinacas.
- Encima de esta última capa vaya poniendo los huevos como si se fuesen a echar en la sartén. Salpimente y tape con una capa finita de masa, teniendo cuidado de no romper las yemas. Pincele con huevo batido y haga un agujero en el centro para dar salida al vapor de la cocción. Introduzca el molde en el horno precalentado a 200ºC, durante 1/2 hora aproximadamente.

VARIANTES DE LA EMPANADA MULTICOLOR

(Se puede hacer con diversos rellenos, ponga 4 ó 5 huevos en todas las variantes)

Variante 1

- Pisto con bacalao

Variante 2

- Jamón de York y jamón serrano
- Rodajas de tomate
- Quesos al gusto

Variante 3

- Espinacas
- Requesón
- Pimientos del piquillo
- Pasas y piñones (optativo)

Variante 4

- Cualquier carne guisada con tomate y pimientos (la carne la pondremos en trozos pequeños)

Variante 5

- Salsa Bolognesa envuelta en bechamel

Variante 6

- Espinacas con bechamel

EMPANADAS

TÉCNICAS

OTRA MANERA DE TERMINAR UNA EMPANADA

- Después de haber forrado el molde con una parte de la masa y haber puesto el relleno, estire el resto y haga tiras anchas con la ruleta.
- Coloque las tiras sobre el relleno formando un enrejado, como en la foto.
- Pinte las tiras con huevo batido y agua y hornee la empanada, con el horno precalentando a 180ºC entre 25 y 30 minutos.



Coloque las tiras de masa formando un enrejado.

(Vea receta completa en pg. 80)

Diferentes rellenos para empanadas.



Puede rellenar esta empanada con ingredientes a su gusto.

PASTEL DE CIERVA

Masa

- *500 g de harina aprox. (9 cub.)*
- *200 g de azúcar (2 cub.)*
- *250 g de manteca de cerdo*
- *La piel de un limón sin la parte blanca*
- *50 g de Jerez dulce (1/2 cub.)*
- *1 cucharadita de bicarbonato y otra de sal*
- *3 yemas*

Relleno

- *1/2 kg de pollo cocido*
- *2 huevos duros*
- *30 g de piñones*
- *50 g de Jerez dulce (1/2 cub.)*
- *Perejil y sal*

PREPARACIÓN

Masa

- Con el vaso muy seco, ponga el azúcar y pulverice 30 segundos en vel. 9. Añada la piel de limón, con la máquina en marcha, en vel. 9 y dejándola caer a través del bocal. Pulverice 1 minuto.
- Abra y baje con la espátula lo que haya quedado en las paredes. Si la piel de limón no está bien rallada, repita la operación.
- Añada el resto de los ingredientes menos la harina y programe 20 segundos en velocidad 6.
- Añada la harina y ponga 30 segundos en velocidad Espiga, ayúdese con la espátula (esta masa no hay que amasarla mucho).
- Una vez hecha la masa, divídala en 2, (una parte más grande que la otra) y estírela entre 2 plásticos (vea técnicas pg. 70 y sig.). Forre con ella un molde desmontable redondo.

Relleno

- Trocee los huevos duros durante 4 segundos, vel. 3 1/2. Reserve.
- Trocee el pollo 6 segundos en velocidad 3 1/2. Reserve.
- Mezcle en un cuenco el huevo picado, los piñones, el Jerez, la sal y el perejil y mezcle. Rectifique la sazón.
- Ponga el pollo y la mezcla sobre la masa estirada, cubra con la otra parte de masa, píntela con huevo batido con agua y pínchela.
- Precaliente el horno a 200ºC, y hornee el pastel durante 30 min.

EMPANADAS

EMPANADA DE MAGRO

(Foto pg. 77)

Masa

- *500 g de harina aprox. (9 cub.)*
- *2 huevos*
- *30 g de levadura prensada*
- *50 g de aceite de oliva (1/2 cub.)*
- *2 yogures naturales*
- *1 cucharadita de sal*
- *1 pellizco de azúcar*

Relleno

- *300 g de magro de cerdo en trocitos*
- *150 g de chorizo, sin piel, en trocitos*
- *100 g de jamón serrano picado*
- *300 g de cebolla*
- *50 g de tomate triturado*
- *70 g de aceite (3/4 cub.)*
- *Sal y pimienta*

PREPARACIÓN

Masa

- Pese la harina y reserve.
- Ponga en el vaso todos los ingredientes menos la levadura y la harina, y programe 1 minuto a 40ºC en velocidad 2.
- Añada la levadura y la harina y programe 20 segundos a velocidad 6 y 3 minutos a velocidad Espiga.
- Saque la masa del vaso y deje reposar cubierta unos 5 minutos. Proceda según se explica en las técnicas (pg. 64 y sig.).

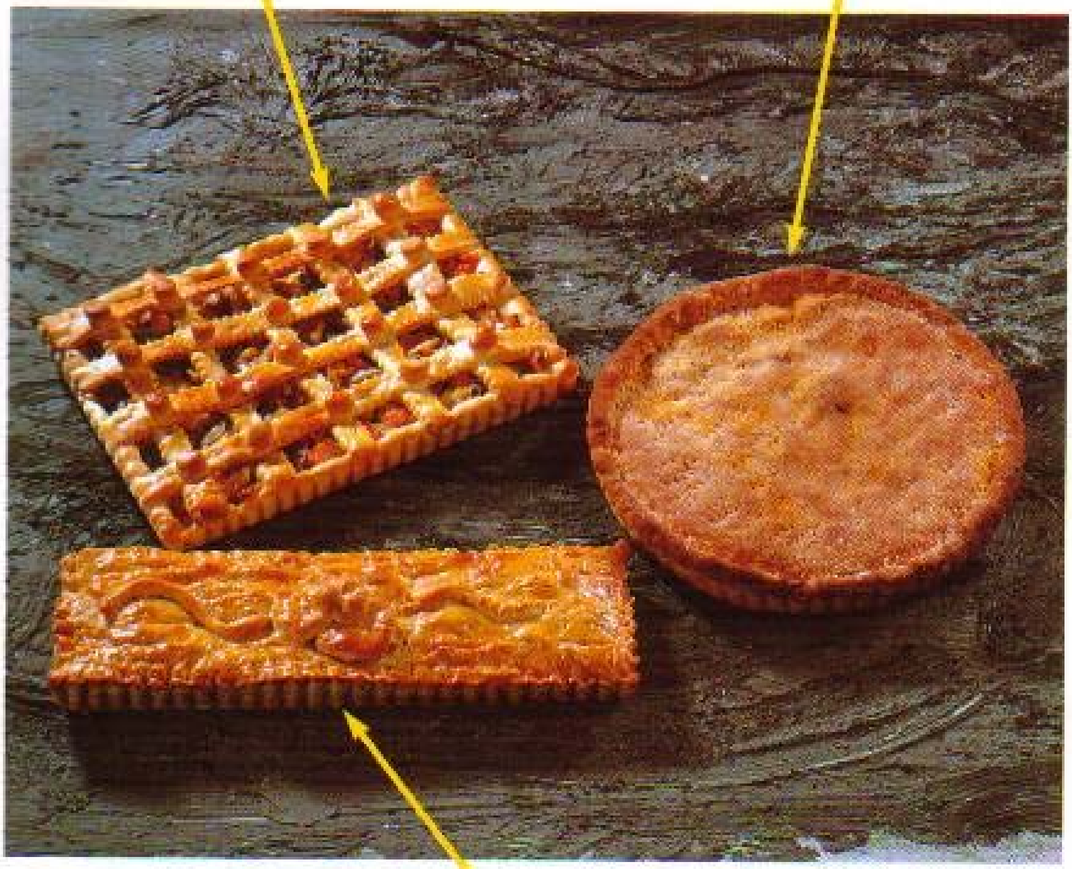
Relleno

- Pique el jamón y el chorizo pequeñito (si está muy duro píquelo con 5 ó 6 golpes de turbo). Saque y reserve.
- Trocee la cebolla durante 5 segundos en velocidad 3 1/2. Añada el aceite y sofría 15 minutos a 100ºC en velocidad 1.
- Agregue el magro y programe otros 7 minutos a la misma temperatura y velocidad.
- Por último, ponga el jamón, el chorizo y el tomate, sazone al gusto y programe 3 minutos a 100ºC en velocidad 1. Deje enfriar antes de utilizarlo.
- Precaliente el horno a 200ºC. Monte la empanada (vea técnicas en pg. 64 y sig.) y hornéela durante 30 minutos aproximadamente.

OTROS TIPOS DE EMPANADA

EN UN MOLDE RECTANGULAR ANCHO, EMPANADA DE SALMÓN Y SETAS (ver pág. nº 80)

EN UN MOLDE REDONDO DESMONTABLE Y BAJITO, EMPANADA DE MAGRO. (ESTA EMPANADA NO VA PINTADA, SINO ESPOLVOREADA CON HARINA POR TODA LA SUPERFICIE) (ver pág. nº 76)



EN UN MOLDE RECTANGULAR ESTRECHO, EMPANADA RELLENA DE QUESOS. (ESCOJA LA MASA A SU GUSTO Y RELLÉNELA CON 200 G DE QUESO GRUYERE, 200 G DE QUESO DE BURGOS Y 100 G DE QUESO AZUL)

EMPANADAS

EMPANADA DE BACALAO

Masa

- *500 g de harina aprox. (9 cub.)*
- *2 huevos*
- *30 g de levadura prensada*
- *50 g de aceite de oliva (1/2 cub.)*
- *2 yogures naturales*
- *1 cucharadita de sal*
- *1 pellizco de azúcar*

Siempre que haga un sofrito, escurra el aceite y échesele luego a la masa, le dará un sabor riquísimo

Relleno

- *130 g de aceite de oliva (1 1/4 cub.)*
- *500 g de cebollas troceadas*
- *400 g de bacalao desalado*
- *100 g de pasas de Corinto (optativo)*
- *150 g de pimientos morrones*
- *1 cucharadita de pimentón*
- *100 g de tomate triturado (puede ser natural)*
- *Sal (teniendo en cuenta el bacalao) y pimienta al gusto*

PREPARACIÓN

Masa

- Pese la harina y reserve.
- Ponga en el vaso todos los ingredientes menos la harina, la levadura y los huevos y programe 1 minuto a 40°C en vel. 2.
- Añada la harina, la levadura y los huevos y programe 20 segundos a velocidad 6 y 2 minutos a velocidad Espiga.
- Saque la masa del vaso y deje reposar cubierta, unos 5 minutos.
- Proceda según se explica en las técnicas (pg. 64 y sig.).

Relleno

- Trocee las cebollas, programando 6 segundos en velocidad 3 1/2.
- Ponga la mariposa en las cuchillas, eche el aceite y programe 20 minutos a 100°C en velocidad 1.
- Añada el bacalao, desmigado, ponga las pasas, el pimentón y el tomate y programe 7 minutos a 100°C en velocidad 1.
- Por último, agregue los pimientos. (Escurra bien el líquido que añadiremos a la masa de la empanada). Rectifique la sal. Deje enfriar antes de utilizarlo y monte la empanada.
- Precaliente el horno a 200°C, pinte la empanada, pinche la superficie y hornéela de 25 a 30 minutos.

COCA TONYINA

Masa A
- *200 g de aceite (2 cub.)*
- *130 g de agua (1 1/4 cub.)*
- *70 g de anís (3/4 cub.)*
- *1 cucharadita de pimentón*
- *1 cucharadita de sal*
- *500 g de harina aprox. (9 cub.)*

Masa B
- *120 g de manteca de cerdo*
- *130 g de aceite de oliva (1 1/4 cub.)*
- *50 g de anís (1/2 cub.)*
- *1 huevo*
- *1 cucharadita de sal*
- *500 g de harina aprox. (9 cub.)*

Masa C
- *200 g de aceite (2 cub.)*
- *170 g de agua (1 3/4 cub.)*
- *30 g de anís (1/4 cub.)*
- *1 cucharadita de sal*
- *500 g de harina aprox. (9 cub.)*

Relleno
- *200 g de atún en aceite*
- *500 g de cebolla*
- *100 g de aceite de oliva (1 cub.)*
- *50 g de tomate triturado (1/2 cub.)*
- *40 g de piñones*
- *Perejil troceado*

PREPARACIÓN

Masa

- Vierta los ingredientes de la masa elegida en el vaso y amase 20 segundos en velocidad 6.
- Saque la masa del vaso y divídala en 2 partes, una más grande para la base y la otra más pequeña para cubrir. Estírela muy finita, pues en el horno crece, y proceda según las técnicas (ver fotos pg. 64 y sig.).

Relleno

- Trocee la cebolla, programando 4 segundos en velocidad 3 1/2.
- Ponga en el vaso el aceite y toda la cebolla, y programe 15 minutos a 100ºC en velocidad 1.
- Añada el tomate y programe 5 minutos más a la misma temperatura y velocidad.
- Por último, agregue el atún, los piñones y el perejil y programe 2 minutos a 100ºC en velocidad 1. (Sáquela del vaso y déjela enfriar antes de rellenar la empanada).
- Una vez montada la empanada y con el horno precalentado a 200ºC, introdúzcala en el mismo y hornéela durante 30 minutos aproximadamente.

EMPANADAS

EMPANADA DE SALMÓN Y SETAS

(Foto pg. 77)

Masa

- *100 g de leche (1 cub.)*
- *100 g de aceite (1 cub.)*
- *1/2 cucharadita de azúcar*
- *1 huevo*
- *50 g de manteca de cerdo*
- *30 g de levadura prensada*
- *1 cucharadita de sal*
- *400 ó 500 g de harina aprox. (7-8 cub.)*

Relleno

- *400 g de salmón sin piel ni espinas*
- *200 g de setas troceadas*
- *250 g de cebollas*
- *2 puerros en rodajas (sólo lo blanco)*
- *Unas ramitas de eneldo*
- *Sal y pimienta*
- *70 g de aceite de oliva (3/4 cub.)*
- *1 yema para pintar*

La manteca de cerdo hojaldra las masas, pero si no le gusta, cámbiela por mantequilla o margarina

PREPARACIÓN

Masa

- Pese la harina y reserve.
- Ponga todos los ingredientes en el vaso menos la harina, la levadura, el huevo y la sal y programe 1 minuto a 40ºC en velocidad 2.
- Añada la levadura, la harina, el huevo y la sal. Programe 15 segundos en velocidad 6 y después 1 minuto en velocidad Espiga. Si no queda bien amasado, programe 1 minuto más a la misma velocidad. (No eche toda la harina hasta ver que la admite).
- Saque la masa del vaso, divídala en 2 partes siguiendo la técnica para hacer empanadas en pgs. 64 a 66 y 74.

Relleno

- Ponga en el vaso la cebolla troceada y los aros de puerro y trocéelo pequeñito, de 6 a 8 segundos en velocidad 3 1/2.
- Ponga el aceite y programe 7 minutos a 100ºC en velocidad 1. Después de sofreír, si no quiere encontrar los trocitos, tritúrelo 12 segundos en velocidad 5.

- Añada el salmón en trocitos pequeños y las setas troceadas, y programe 5 minutos a 100ºC en velocidad 1. Déjelo enfriar.
- Cubra la base de la empanada con el relleno frío y póngale unas ramitas de eneldo.
- Con la otra masa, haga tiras y cubra la empanada haciendo un enrejado (vea foto en pg. 74) o bien cúbrala con toda una lámina de masa.
- Pinte las tiras con huevo batido junto con unas cucharadas de agua y con el horno precalentado, hornee a 180ºC entre 25 y 30 minutos.
- Sírvala caliente.

EMPANADA DE CARNE

Masa
- *Ingredientes y preparación como en la pg. 76*

Relleno
- *500 g de de carne de ternera en filetes, cortada en tiritas o trocitos*
- *500 g de cebolla*
- *100 g de pimientos verdes o rojos*
- *100 g de chorizo (sin piel y en trocitos)*
- *2 huevos duros*
- *130 g de aceite (1 1/4 cub.)*
- *Sal y pimienta al gusto*

PREPARACIÓN

Relleno
- Trocee los huevos duros durante 4 seg., vel. 3 1/2. Reserve.
- Trocee las hortalizas en 2 veces 6 seg. en velocidad 3 1/2.
- Añada el aceite y programe 20 minutos a 100ºC en velocidad 1.
- Incorpore la carne y programe 5 minutos a 100ºC en velocidad 1.
- Por último, agregue el chorizo picado y los huevos duros. Mezcle bien con la espátula, rectifique la sal y la pimienta, deje enfriar para rellenar la empanada y fórmela.
- Precaliente el horno a 200ºC y hornéela durante 30 minutos.

EMPANADA DE CALAMARES PEQUEÑOS O CHIPIRONES

Masa

- *Ver masa en pg. siguiente*

Relleno

- *350 g de cebolla*
- *150 g de aceite de oliva (1 1/2 cub.)*
- *100 g de pimientos verdes*
- *2 dientes de ajo*
- *1 kg de calamares pequeños o chipirones limpios y cortados finitos (con su tinta que reservaremos). (Si los calamares son congelados o anillas de calamar, ponga 4 bolsitas de tinta)*
- *1 y 1/2 calditos de pescado o sal. Pimienta de Cayena (optativo)*

PREPARACIÓN

Masa

- Pese la harina y reserve.
- Ponga en el vaso todos los ingredientes menos la levadura y la harina y programe 1 minuto a 40ºC en velocidad 2.
- Añada la levadura y la harina y programe 20 segundos a velocidad 6 y 3 minutos a velocidad Espiga.
- Saque la masa del vaso y deje reposar cubierta, unos 5 minutos.
- Proceda según se explica en las técnicas.

Relleno

- Trocee la cebolla, los pimientos y los ajos durante 6 segundos en velocidad 3 1/2 (compruebe si el tamaño es el deseado).
- Añada a lo troceado el aceite y programe 10 minutos a 100ºC en velocidad 1.
- Agregue los calamares bien escurridos, la tinta, los calditos o sal, la cayena (si la pone) y programe 20 minutos a 100ºC en velocidad 1. (Si no sueltan agua, pueden admitir algo de líquido). Una vez acabado el tiempo, si tienen mucho liquido, programe 10 minutos a temperatura Varoma en la misma velocidad.
- Compruebe que el calamar ha quedado tierno, de no ser así, ponga un poco más de tiempo. (No debe quedar caldoso, pues es para rellenar la empanada). Déjelo enfriar antes de utilizarlo.
- Precaliente el horno a 200ºC. Monte la empanada y hornéela durante 30 minutos aproximadamente.

Variante: En vez de poner calditos o sal, puede poner un sobre de sopa de champiñón.

HORNAZO

Masa

- *650 a 700 g de harina aprox. (12 cub.)*
- *30 g de levadura prensada*
- *200 g de agua (2 cub.)*
- *100 g de aceite (1 cub.)*
- *100 g de manteca de cerdo*
- *1 huevo*
- *1 cucharadita de sal y un pellizco de azúcar*

Relleno para empanada de lomo o para hornazo

- *500 g de cinta de lomo en trocitos*
- *150 g de jamón serrano en trocitos*
- *100 g de chorizo, sin piel y en trocitos*
- *600 g de cebolla y 150 g de pimientos rojos o verdes*
- *150 g de aceite de oliva (1 1/2 cub.)*
- *2 huevos duros*
- *1 cucharadita de pimentón, sal y pimienta*

PREPARACIÓN

Masa

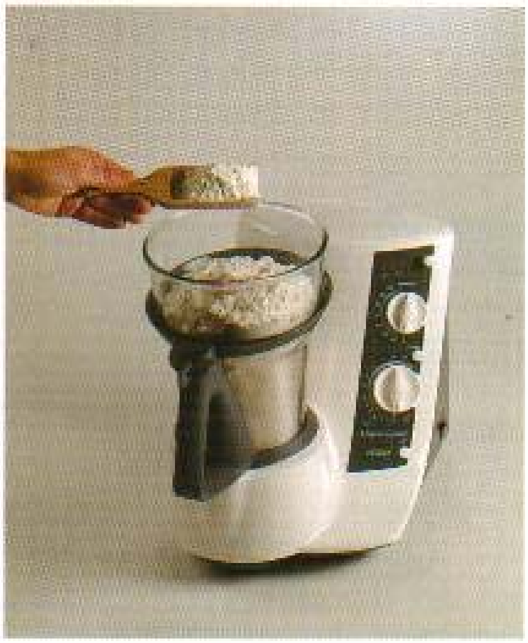
- Ponga en el vaso los líquidos, la manteca, la sal y el azúcar y programe 2 minutos a 40ºC en velocidad 2.
- Eche la levadura, el huevo y la mitad de la harina y mezcle 15 segundos en velocidad 6.
- Eche casi toda la harina restante (deje un poco para ver la que admite) y programe 3 minutos en velocidad Espiga. Saque la masa del vaso, divida en 2 y reserve. Siga las técnicas (pg. 64 y sig.).

Relleno

- Trocee el jamón y el chorizo con 6 ó 7 golpes de turbo. Reserve.
- Trocee los huevos 4 segundos en velocidad 3 1/2. Reserve.
- Trocee la cebolla y los pimientos (en 2 veces) durante 6 segundos en velocidad 3 1/2. Añada el aceite y programe 15 minutos a 100ºC en velocidad 1.
- Agregue el lomo en trocitos y programe 7 minutos a 100ºC en vel. 1.
- Por último, ponga el jamón, el chorizo y los condimentos y programe 2 minutos a 100ºC en velocidad 1. Añada el huevo picado y mezcle con la espátula. Saque y deje enfriar antes de utilizarlo.
- Precaliente el horno a 200ºC. Monte la empanada y hornéela durante 30 minutos aproximadamente.

EMPANADILLAS

¡LAS EMPANADILLAS SON LA DELICIA DE PEQUEÑOS Y MAYORES!



Facilita mucho las recetas el pesar primero la harina y reservarla para después. Ponga encima de la tapadera un recipiente vacío (para echar la harina). Pulse el botón de balanza y espere a que aparezcan los 3 ceros. Empiece a pesar la harina. (Al haber puesto el recipiente antes de pulsar el botón, el peso del mismo no se tiene en cuenta)

RECETA BÁSICA

Masa

- *500 g de harina (9 cub.)*
- *30 g de mantequilla*
- *50 g de aceite (1/2 cub.)*
- *1 huevo*
- *150 g de agua (1 1/2 cub.)*

PREPARACIÓN

Masa

- Pese la harina y reserve.
- Ponga el aceite en el vaso y programe 2 minutos a 100ºC en velocidad 2.
- Agregue el resto de los ingredientes y programe 20 segundos en velocidad 6.
- Estire la masa muy finita con el rodillo y siga los pasos de la página siguiente.

TÉCNICAS

CÓMO CORTAR LA MASA

Para obtener diferentes tamaños, estire la masa dejándola muy finita, y córtela en círculos ayudándose con:





Coloque el relleno elegido en el centro del círculo, sin llegar a los bordes.



Pincele con agua los bordes. Cierre y selle las empanadillas con la ayuda de un tenedor o bien dándole pellizquitos.



Si las hace con el molde, ponga la masa sobre él y el relleno en el centro.



Cierre el molde sobre si mismo. Las empanadillas quedarán selladas.

> Puede hornear las empanadillas en vez de freirlas. Si las hornea, píntelas con huevo batido o leche e introdúzcalas en el horno precalentado a 180ºC durante 5 minutos aproximadamente, deben quedar doradas.

EMPANADILLAS

EMPANADILLAS DE PUERRO

Masa

- *100 g de cerveza (1 cub.)*
- *100 g de aceite (1 cub.)*
- *1 huevo*
- *1 cucharadita de sal, otra de azúcar y otra de levadura Royal*
- *400 g de harina aproximadamente (7 cub.)*

Relleno

- *350 g de puerros limpios*
- *50 g de queso de Burgos o 3 quesitos desnatados*
- *50 g de queso Gruyere*
- *100 g de aceite (1 cub.)*

PREPARACIÓN

Masa

- Vierta en el vaso la cerveza, el aceite que sobró de escurrir los puerros y un poco más hasta completar los 100 g el huevo, la sal y el azúcar. Mezcle 4 segundos en velocidad 2.
- Añada la harina y la levadura, programe 15 segundos a velocidad 6 y a continuación programe 2 minutos en velocidad Espiga.
- Saque la masa y estírela procurando que quede finita. Córtela a su gusto y ponga en el centro una cucharada de relleno (sin llegar a los bordes). Doble la masa dándole la forma de la empanadilla, séllela y píntela con huevo batido con un poquito de agua. Precaliente el horno a 180ºC y hornee las empanadillas de 10 a 15 minutos. Sírvalas calientes.

Relleno

- Ralle el queso Gruyere 5 segundos en velocidad 6.
- Añada el queso de Burgos y mézclelo unos segundos en velocidad 3. Reserve.
- Ponga los puerros cortados en rodajas y trocee 6 segundos en velocidad 3 1/2. Añada el aceite y programe 15 minutos a 100ºC en velocidad 1.
- Saque los puerros, escúrralos de aceite (que puede añadir a la masa), vuelva a ponerlos en el vaso junto con los quesos y mezcle 5 segundos en velocidad 3. Deje enfriar antes de utilizarlo.
- Las puede hacer al horno o fritas. (Si las hace al horno, píntelas con huevo batido con un poco de agua).

EMPANADILLAS DE MEJILLONES

Masa

- *150 g de aceite (1 1/2cub.)*
- *150 g de agua (1 1/2 cub.)*
- *400 g de harina aprox. (7 cub.)*
- *2 cucharaditas de sal*

Relleno

- *2 huevos duros*
- *300 g de cebolla*
- *8 ó 10 tomates de pera bien escurridos (Puede echar el líquido a la masa)*
- *3 pimientos morrones grandecitos en tiritas*
- *80 g de aceite (3/4 cub.)*
- *2 latas de mejillones en escabeche, escurridos*
- *2 cucharaditas de azúcar y 2 de sal, pimienta y un poco de Cayena*

> *Esta masa no se debe congelar ni guardar. Utilícela al momento*

PREPARACIÓN

Masa

- Pese la harina y reserve.
- Ponga el aceite en el vaso y programe 2 minutos a 100ºC en velocidad 2.
- Agregue los ingredientes restantes y programe 20 segundos en velocidad 6.
- Utilice las técnicas de las pgs. 84-85 para la elaboración.

Relleno

- Trocee los huevos durante 2 segundos en velocidad 3 1/2. Saque y reserve.
- Trocee los tomates de igual manera. Saque y reserve.
- Trocee la cebolla 6 segundos en velocidad 3 1/2. A continuación incorpore el tomate, aceite, sal y azúcar y programe 20 minutos a 100ºC en velocidad 1. Cuando falten 2 minutos, añada los pimientos cortados en tiritas.
- Baje con la espátula lo que haya quedado en las paredes. Añada el huevo y los mejillones cortados en trocitos y mezcle todo con la espátula. Deje enfriar y pruébelo antes de rellenar las empanadillas.

EMPANADILLAS

EMPANADILLAS DE SALMÓN Y CHAMPIÑONES

Masa
- *450 ó 500 g de harina aproximadamente (8 1/2 ó 9 cub.)*
- *30 g de mantequilla*
- *50 g de aceite (1/2 cub.)*
- *1 huevo*
- *150 g de agua (1 1/2 cub.)*
- *Sal*

Relleno
- *350 g de cebolla*
- *200 g de champiñones fileteados (blanqueados con limón)*
- *2 huevos duros*
- *Salmón fresco en trocitos, sin piel ni espinas*
- *4 anchoas en trocitos*
- *70 g de aceite (3/4 cub.)*

PREPARACIÓN

Masa
- Ponga en el vaso todos los ingredientes, excepto la harina y mezcle 20 segundos en velocidad 4.
- A continuación, agregue la harina y amase 20 segundos en velocidad 6, después programe 2 minutos a velocidad Espiga. Saque la masa del vaso, déjela reposar unos minutos y estírela muy finita (vea técnicas en pgs. 84-85).

Relleno
- Trocee los huevos duros 5 segundos en velocidad 3 1/2. Saque y reserve.
- Trocee la cebolla durante 6 segundos en velocidad 3 1/2.
- Añada el aceite y programe 10 minutos a 100ºC en velocidad 1.
- Agregue los champiñones y programe 7 minutos a 100ºC en vel. 1.
- A continuación, ponga el salmón en trocitos y programe 3 minutos a 100ºC en velocidad 1.
- Por último, añada los huevos duros troceados y las anchoas en trocitos, envuelva todo con la espátula, salpimente y deje enfriar para rellenar las empanadillas (antes de rellenar rectifique la sazón, teniendo en cuenta que las anchoas salan).
- Puede hacer empanadillas fritas o al horno (si las hornea, no olvide pintarlas con huevo batido con un poco de agua).

EMPANADILLAS FRITAS Y HORNEADAS

DULCES (RELLENAS DE CABELLO DE ANGEL)

EMPANADILLAS FRITAS



SALADAS Y RELLENAS CON:
- QUESO CON NUECES
- REQUESÓN, PASAS Y ESPINACAS (PG. 91)
- PISTO
- PUERRO (PG. 86) etc.

EMPANADILLAS HORNEADAS
- RELLENAS DE MEJILLONES (PG. 87)
- JAMÓN Y QUESO (PG. 90)



PUEDE HACERLAS PONIENDO UN CÍRCULO DE MASA, EL RELLENO EN EL CENTRO Y OTRO CÍRCULO DE MASA ENCIMA, PARA HACERLAS REDONDAS

EMPANADILLAS

EMPANADILLAS DE JAMÓN Y QUESO

Masa
- *50 g de agua (1/2 cub.)*
- *50 g de aceite (1/2 cub.)*
- *50 g de vino blanco (1/2 cub.)*
- *1 huevo*
- *100 g de manteca de cerdo o mantequilla o margarina*
- *1 cucharadita de sal*
- *450 ó 500 g de harina aprox. (7 1/2 ó 8 cub.)*

Relleno
- *250 g de requesón*
- *100 g de mozzarella*
- *100 g de jamón de York*
- *150 g de parmesano rallado*
- *2 cucharaditas de hojas de perejil*
- *2 huevos batidos*
- *Pimienta y sal*

PREPARACIÓN

Masa
- Ponga todos los ingredientes menos la harina y mezcle 20 segundos en velocidad 6.
- Agregue la harina y amase 2 minutos en velocidad Espiga.
- Proceda según se explica en la página 84.

Relleno
- Ralle el queso parmesano con 5 golpes de turbo y después 10 segundos en velocidad 9. Saque y reserve.
- Trocee la mozzarella y el jamón unos segundos en velocidad 3 1/2. Saque y reserve.
- Ponga el requesón, los huevos batidos, el parmesano, el perejil picado y la pimienta. Mezcle unos segundos en velocidad 3.
- Incorpore el queso y el jamón reservados, mezcle con la espátula hasta conseguir que quede cremoso y homogéneo, rectifique la sazón. Rellene con ello las empanadillas (vea pg. 85).
- Frías quedan muy buenas. También las puede hornear, de ser así, píntelas con huevo batido antes de meterlas al horno.

EMPANADILLAS DE REQUESÓN Y ESPINACAS

Masa rápida
- *150 g de vino blanco (1 1/2 cub.)*
- *150 g de aceite (1 1/2 cub.)*
- *1/2 cucharadita de vinagre y 2 cucharaditas de sal*
- *500 g de harina (9 cub.)*

Relleno
- *150 g de cebolla troceada*
- *80 g de aceite (3/4 cub.)*
- *150 g de espinacas congeladas y bien escurridas*
- *150 g de requesón*
- *Sal y pimienta*
- *Pasas y piñones (optativo)*

PREPARACIÓN

Masa
- Ponga todos los ingredientes en el vaso y programe 15 segundos en velocidad 6.
- A continuación, programe 2 minutos en velocidad Espiga.
- Estire la masa y rellene. (Ver técnicas en pgs. 84-85).

Relleno
- Ponga en el vaso el aceite y la cebolla y trocee 5 segundos en velocidad 3 1/2, después programe 7 minutos a 100ºC en velocidad 1.
- Añada las espinacas escurridas y programe 10 minutos a 100ºC en velocidad 1.
- Mezcle el sofrito con el requesón y sazone. Rellene con ello las empanadillas. (Puede ponerle pasas y piñones si lo desea).
- Puede hornearlas o freirlas.

PANES

¿LE GUSTARÍA HACER SU PROPIO PAN, EN FAMILIA, EN UN DÍA FESTIVO?

¡ANÍMESE, VERÁ QUÉ FÁCIL ES CON THERMOMIX!

Dice un viejo proverbio: "Todo lo que el pan necesita es tiempo y calor". Estos dos factores son los principales.

Para hacer un buen pan casero, sólo necesitamos harina, agua, levadura y sal. THERMOMIX hará el resto.

SIGA NUESTRAS INDICACIONES Y VERÁ QUÉ FÁCIL LE RESULTA

Gracias a su perfección de amasado que se logra con la velocidad Espiga, Thermomix nos permite saltarnos algunas reglas.

Podemos eliminar una subida. El pan sube con la forma dada y se consiguen resultados óptimos.

Ahora bien, si ud. tiene tiempo, deje que la masa suba en el vaso y después dele la forma.

Cuando haga esa operación la masa debe estar ya en la bandeja o molde donde vaya a hornear el pan.

De lo contrario, se pueden romper las burbujas interiores de aire al transportarlo y nos resultaría un pan duro y apelmazado.

Lo que sí puede hacer después de la subida, es hacerle unos cortes con un cúter o cuchillo. Píntelo con yema de huevo y agua y si lo desea, esparza por encima semillas de girasol, sésamo, etc.

También puede espolvorear el pan con harina en vez de pintarlo. Quedará con un aspecto más rústico.

ES IMPRESCINDIBLE que la masa haya crecido antes de hornear. Dependiendo de cada horno, la temperatura adecuada oscilará entre los 200ºC y los 225ºC y el tiempo aproximado deberá ser de 30 minutos para los panes de 500 g a 600 g y de 10 a 15 minutos para los más pequeños.

RECETAS BÁSICAS

> Si desea hacer pan integral, sustituya la harina de fuerza por la harina integral y siga ud. el mismo procedimiento

Masa para pan

- *350 g de agua (3 1/2 cub.)*
- *2 cucharaditas de sal*
- *1 cucharadita de azúcar*
- *40 g de levadura prensada*
- *600 g de harina aprox. (10 cub.) (si es harina de fuerza mejor)*

PREPARACIÓN DEL PAN

- Pese la harina y reserve.
- Vierta en el vaso el agua y el azúcar y programe 2 minutos a 40ºC en velocidad 2.
- Agregue la mitad de la harina y la levadura y programe 8 segundos en velocidad 6.
- Añada la harina restante y la sal, y amase a velocidad Espiga durante 3 minutos.
- Retire la masa con las manos embadurnadas en aceite o harina, dele la forma deseada (barras, pan de molde, redondo, etc.).
- Precaliente el horno a 50ºC colocando en una esquina de éste un vaso con agua. Introduzca el pan y manténgalo hasta que doble su volumen (unos 30 minutos), suba la temperatura del horno a 225ºC sin abrirlo y hornee otra media hora. Si en los últimos minutos se tuesta demasiado, baje la temperatura a 200ºC.
- Puede pintar la superficie del pan, antes de retirarlo del horno, con un poquito de agua con sal, leche, mantequilla, etc.
- Se le pueden dar diferentes sabores, poniendo con el agua 3 dientes de ajo, pimienta, cebolla, etc. (vea diferentes panes con diferentes sabores). También se pueden mezclar dos tipos de harina, normal e integral, en este caso, aumente de 5 a 10 minutos el tiempo de cocción; si lo hornea dentro de un molde, pinte éste con aceite.
- A esta masa puede añadirle 150 g de aceitunas verdes o negras deshuesadas y troceadas. También puede ponerle hierbas (albahaca, perejil, romero, salvia, mejorana, cebollino, etc.).

DISTINTAS FORMAS DE PAN

HOGAZA DE PUEBLO
(Receta básica de la masa en pg. 93)



Saque la masa del vaso y amáselo un poco con las manos. (Reserve un poco de masa para hacer la moña).



Forme una bola y haga un hueco en el centro.



Con la masa reservada, forme una bola y colóquela en el hueco. Espolvoree con harina y deje que duplique el volumen.



Hornéelo a 225ºC (30 minutos aprox.).

DISTINTAS FORMAS DE PAN

OTRA FORMA DE HACER HOGAZAS
(Receta básica de la masa en pg. 93)

Forme una bola con toda la masa y hágale cortes, con una gillet o cúter, como en la foto. Deje que duplique su volumen y hornee a 200ºC durante 30 minutos aproximadamente.



Para que el horno tenga humedad y no se seque el pan, ponga en una esquina de aquel, un vaso refractario con agua

Es conveniente realizar la función de pesar la harina antes de comenzar el proceso. Reserve siempre una pequeña parte de la cantidad indicada y añada, completando, según le admita la masa



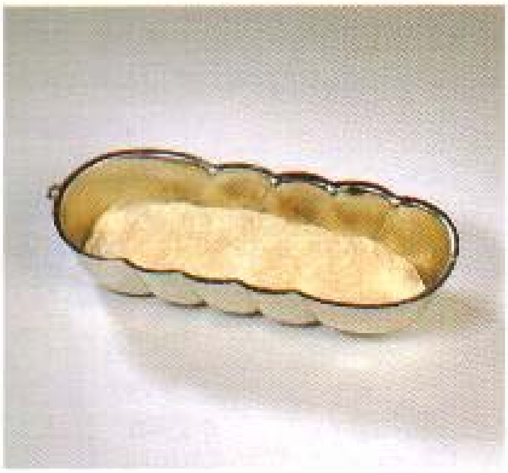
Pan horneado.

PANES

HACER UN PAN EN UN MOLDE (Masa receta básica en pg. 93)



Meta la masa en el molde elegido.



Pan sin crecida.



Pan crecido (si lo desea, puede pintarlo con aceite, leche o agua y sal).



Hornee a 225ºC. durante 30 min.

Pan horneado.

PANECILLOS
(Masa receta básica en pg. 93)

Haga un rollo con la masa y divídala en porciones iguales ayudándose con la espátula; con cada porción haga cilindros que puede poner sobre papel antiadherente o bien en moldes especiales.

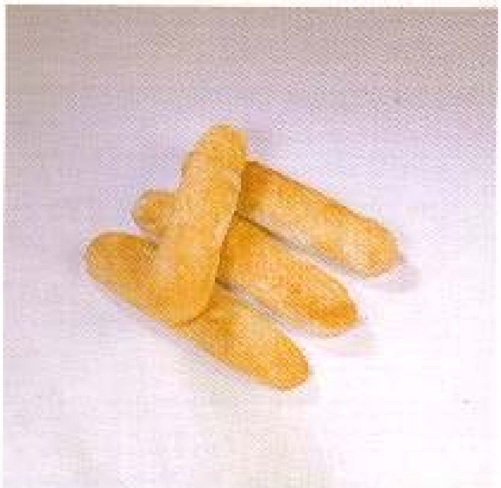




Barritas en moldes especiales.

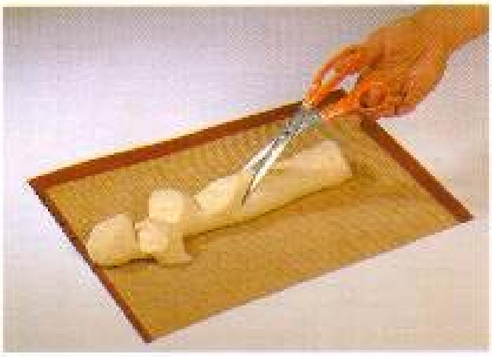
(Si no utiliza moldes deje espacio entre ellos para que cuando doblen su volumen no se peguen los unos a los otros).

Barritas horneadas.

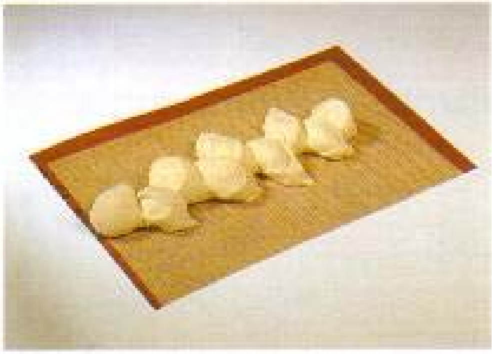


PANES

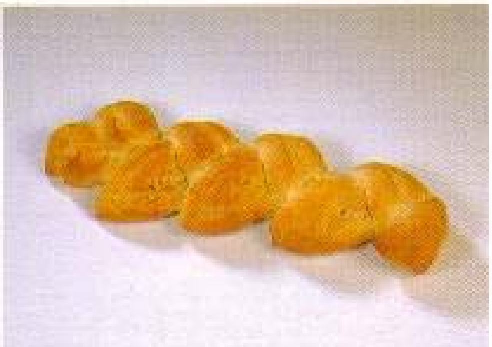
PANECILLOS
(Masa receta básica en pg. 93)



Haga cortes en el rollo con unas tijeras.



Tuérzalos hacia un lado y otro para formar una espiga.



Asi queda el pan horneado.



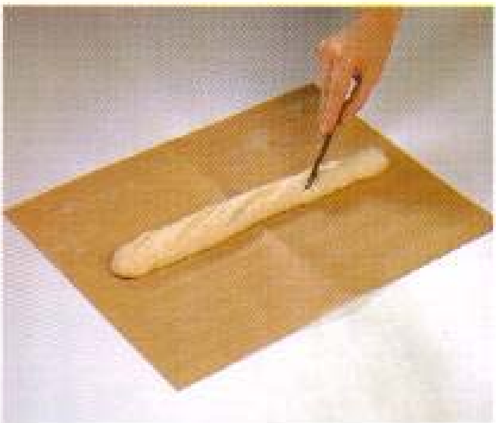
También puede hacer bolitas; ponga 3 juntas, haciéndoles cortes con unas tijeras o un corte a lo largo. Cúbralo con semillas (en la foto semillas de amapola).



Panecillos horneados.

También se pueden cubrir con semillas de girasol, sésamo, etc. Pinte el pan con leche, huevo o aceite, ponga la semilla elegida y haga después los cortes en la masa.

BAGUETTES
(Masa receta básica en pg.93)



También puede hacer baguettes si lo desea.



Baguette horneada.

A cualquier masa en lugar de ponerle agua sola, puede utilizar otro líquido que le dé sabor, por ejemplo el agua de un bote de tomate. La masa tomará el sabor del tomate. Use su imaginación.

GLASEADOS PARA EL PAN

Los panes o panecillos pueden ser mates o brillantes, tener la corteza gruesa o fina, según el tipo de glaseado y el momento en que se aplica. No dé pinceladas muy fuertes para evitar que la masa se deshinche. Evite que el glaseado caiga en el molde; el pan se pegaria y subiria irregularmente.

- Para un acabado dorado y brillante pincélelo con yema de huevo y agua batidas. Vuelva a pincelar 10 minutos antes de acabar el horneado.
- También puede pincelarlo con leche.
- Si quiere una corteza suave, pincélelo con mantequilla después de hornearlo.
- Pincele el pan con aceite de oliva antes y durante el horneado para conseguir que quede mate y con una corteza suave.
- Si quiere un pan de campo, espolvoréelo con harina.

PANES

PAN DE ACEITUNAS EN MOLDE

(Masa receta básica en pg. 93)

A LA RECETA BÁSICA DE PAN, AGRÉGUELE 150 G. DE ACEITUNAS NEGRAS EN TROZOS PEQUEÑITOS Y 2 CUCHARADAS DE TOMILLO (SI ES FRESCO MUCHO MEJOR)



Eche las aceitunas en la masa y mezcle 1 minuto en velocidad Espiga.
Saque la masa del vaso y termine de unirlo con las manos.



Coloque la masa en un molde engrasado con aceite de oliva.



Échele aceite de oliva por encima y presione con los dedos. Deje que duplique su volumen.



Hornee a 225ºC durante 30 min.

Pan horneado.

PAN CON PIPAS DE GIRASOL

(Masa receta básica en pg. 93)

Saque la masa del vaso e introdúzcale las pipas amasándola con las manos.





Ponga la masa en un molde engrasado.

Deje crecer la masa hasta que duplique el volumen. (Si quiere puede pintarlo).





Hornéelo a 225ºC durante 30 minutos.

PANES

COLINES Y BOLLOS PREÑADOS
(Masa receta básica pan en pg. 93)



Haga puritos finos con la masa o rosquillitas. Píntelos con leche o mantequilla. Rebócelos si lo desea, con sal gorda, sésamo, cominos, etc.



Colines y rosquillitas horneados.

Hornéelos a 200ºC durante 10 minutos aproximadamente.



Haga porciones con la masa y rellénelas con chorizo o fuet, formando pequeños paquetitos. Séllelos con agua.



Bollos horneados.

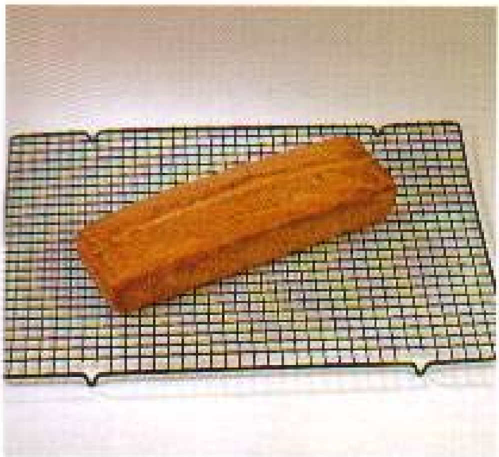
Hornéelos a 200ºC durante 15 minutos aproximadamente.

El sabor y la textura del pan se puede variar utilizando harinas elaboradas con diferentes cereales y granos, combinando harina de trigo con harina de centeno, copos de avena, harina de salvado, harina de maiz, etc.

PANES INTEGRALES
(Masa receta básica pan en pg. 93)

Una vez hecha la masa, póngala en un molde pincelado con aceite de oliva. Córtelo a su gusto (en la foto se ha hecho un corte en el centro a todo lo largo) y déjelo subir.





Pan de molde integral horneado.

Hornéelo a 200ºC durante 30 minutos aproximadamente (tiene que cocer un poco más lento).

También puede hacer panecillos de diversas formas (barritas, bollos, alcachofas, lazos, etc.).





Panecillos integrales horneados.

Hornéelos a 200ºC durante 10 ó 15 minutos.

PANES

PAN DE CEBOLLA
(Masa receta básica en pg. 93)

Agregue a la masa 300 g de cebolla pochada en el Thermomix. Ponga primero la cebolla y trocéela 6 segundos en vel. 3 1/2. A continuación, añada 80 g de aceite y programe 12 min. a 100ºC en vel 1, saque y reserve.

Haga la masa de pan y échele la cebolla pochada, póngale más harina y mézclelo bien con las manos. Ponga la masa en un molde engrasado, deje que duplique el volumen y hornéelo a 200ºC durante 25 ó 30 minutos.



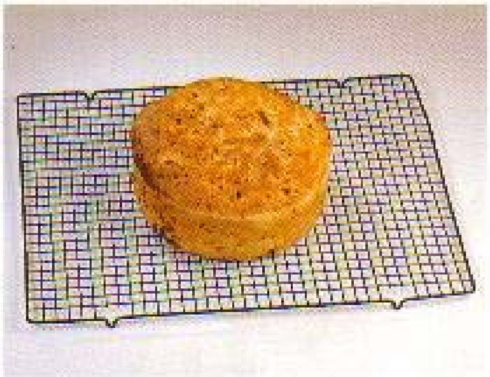
Ponga la masa en el molde, apretando con los dedos.



Deje que duplique el volumen, dentro del molde.



Pan de cebolla horneado.



Desmolde y deje enfriar sobre una rejilla.

PAN DE ALBAHACA Y QUESO
(Masa receta básica en pg. 93)

A la masa de pan le pondremos de 8 a 10 hojas de albahaca fresca y de 70 a 100 g de queso parmesano. En primer lugar, ralle el queso en el Thermomix. Eche las hojas de albahaca sobre el queso y rállelas. Saque y reserve.

Haga la masa de pan, agregue lo que teníamos reservado y programe 1 minuto en velocidad Espiga para que quede todo homogéneo. Ponga esta masa en un molde pincelado con aceite de oliva y con las manos mojadas en aceite, presione la masa con los dedos, para que se impregne bien, deje que duplique el volumen y hornéelo a 200ºC durante 25 ó 30 minutos.



Ponga la masa en el molde.



Presione la masa con los dedos.



Deje que duplique el volumen antes de hornearlo.



Pan horneado.

MASAS ENRIQUECIDAS

PAN DE LECHE Y MANTEQUILLA (PARA HACER PAN DE JAMÓN)

Todas las harinas tienen diferentes índices de absorción, por lo que hay que añadir al final más harina o más líquido de lo que indica la receta

Ingredientes:

- *250 g de leche (2 1/2 cub.)*
- *50 g de mantequilla*
- *50 g de azúcar (1/2 cub.)*
- *30 g de levadura prensada*
- *1 cucharadita de sal*
- *500 g de harina (9 cub.)*

- Ponga todos los ingredientes menos la harina y la levadura y programe 1 minuto a 40ºC en velocidad 2.
- Añada cuando acabe, la levadura y la harina y programe 20 segundos en velocidad 6 y a continuación 3 minutos en velocidad Espiga.
- Cuando esté la masa lista, déjela reposar 5 minutos. (Vea lo que puede hacer con esta masa a través de las fotos).

Relleno para hacer pan de jamón:

- *100 g de aceitunas verdes sin hueso*
- *30 g de alcaparras*
- *6 lonchas de jamón serrano finitas (o 10 lonchas de bacon)*
- *150 g de jamón de York*
- *Mantequilla blandita para pintar la masa por dentro*
- *Huevo batido para pintar la barra antes de hornear*
- *50 g de pasas de Corinto (opcional)*

- Trocee el jamón de York durante 6 segundos en velocidad 3 1/2. Saque y reserve.
- Trocee las aceitunas 6 segundos a la misma velocidad. Saque y reserve.
- Estire la masa finita y formando un rectángulo. Pinte la masa con mantequilla y rellénela (ver fotos).
- Cuando haya duplicado el volumen, píntela con huevo batido con un poco de agua y hornéela a 200ºC de 25 a 30 minutos.

MASAS ENRIQUECIDAS

PAN DE LECHE Y MANTEQUILLA
(PARA HACER PAN DE JAMÓN)



Extienda la masa muy fina sobre papel vegetal o lámina antiadherente. Pincélela con mantequilla blandita.



Cubra con unas lonchas finas de jamón serrano (sin llegar a los bordes de la masa) y sobre ellas el jamón de York picado.



Esparza las aceitunas troceadas y las alcaparras por encima del jamón. (Si lo desea, puede poner también pasas de Corinto).



Pincele con agua uno de los bordes de la masa para poder sellarlo, y empiece a enrollar por el lado contrario apretando bien, como si fuese un brazo de gitano.



Pase la lámina a una bandeja de horno. Hágale a la barra unas marcas profundas con la ruleta (pásela varias veces por el mismo sitio para que se marque bien) y píntela con huevo. Deje que doble el volumen.



Vuelva a pintarla antes de meterla en el horno y si las marcas se han difuminado, vuelva a remarcarlas. Una vez horneado, deje enfriar sobre una rejilla.

MASAS ENRIQUECIDAS

MASA DE BRIOCHE
(Receta básica)



Relleno
- *150 g de leche (1 1/2 cub.)*
- *1 pellizco de sal*
- *50 g de azúcar (1/2 cub.)*
- *50 g de mantequilla blandita*
- *3 yemas de huevo*
- *20 g de levadura prensada*
- *400 g de harina aproximadamente (7 cub.)*
- *2 cucharadas de azúcar vainillada (si fuera para dulce o 1 cucharadita de sal si es para salado)*

PREPARACIÓN

- Vierta en el vaso la leche, la sal, el azúcar y la mantequilla y programe 1 minuto a 40ºC en velocidad 2.
- Añada las yemas y la levadura y mezcle unos segundos en velocidad 2.
- Agregue la harina, programe 15 segundos en velocidad 6 y después amase durante 2 minutos a velocidad Espiga.
- Estire la masa formando un rectángulo, píntelo con mantequilla fundida, añada el relleno elegido, dulce o salado y enrolle el rectángulo; una vez hecho el rollo, córtelo con unas tijeras formando pequeñas espirales y colóquelas en cápsulas de magdalenas. También puede poner la masa en un molde, o dejarlo en forma de rollo sin cortar.
- Pinte la superficie con huevo e introduzca en el horno a 50ºC hasta que doblen su volumen. Suba la temperatura a 200ºC y hornee 20 minutos.

Rellenos salados: Sobrasada, jamón, queso Roquefort, nueces, etc.
Rellenos dulces: Mermeladas, frutos secos, frutas escarchadas, etc.

MASAS ENRIQUECIDAS

TRENZA RELLENA
(Masa receta básica en pag. anterior)



Relleno:
- *200 g de frutas escarchadas troceadas pequeñitas*
- *100 g. de nueces troceadas*
- *1 huevo batido con agua para pintar*
- *30 g. de mantequilla blandita*

Almíbar para pintar:
- *100 g de azúcar (1/2 cub.)*
- *50 g de agua (1/2 cub.)*

PREPARACIÓN

- Haga la masa de brioche y estírela muy finita formando un rectángulo. Dóblelo a la mitad y haga tiras sin llegar al final de la masa (vea foto en pg. 110).
- Ábrala, pinte toda la superficie con mantequilla y coloque en el centro de la masa las frutas escarchadas y sobre ellas las nueces troceadas.
- Después vaya cerrando la trenza, entrelazando las tiras de la derecha y la izquierda hasta el final (vea foto superior). Pinte toda la trenza con huevo batido.
- Precaliente el horno a 180ºC y hornéela de 20 a 25 minutos.
- Mientras tanto prepare el almíbar poniendo el agua y el azúcar en el vaso y programando 4 minutos a 100ºC en velocidad 2.
- Cuando saque la trenza del horno, píntela con el almíbar para que quede brillante.



Variante: Puede poner si lo desea, el relleno del Strudel de manzana, reduciendo las cantidades a la mitad (vea en pag. 130).

MASAS ENRIQUECIDAS

GRAN TRENZA

Masa
- *250 g de leche (2 1/2 cub.)*
- *100 g de aceite (1 cub.) ó 100 g de mantequilla*
- *40 g de levadura prensada*
- *50 g de azúcar (1/2 cub.)*
- *2 huevos*
- *1 cucharadita de sal*
- *650 a 700 g de harina aproximadamente (11 cub.)*

PREPARACIÓN

- Ponga en el vaso la leche, el aceite y el azúcar y programe 2 minutos a 40ºC en velocidad 2.
- Añada la levadura y los huevos y mezcle 10 seg. en vel. 6.
- A continuación agregue la harina y la sal. Amase 20 segundos en velocidad 6 y 3 minutos en velocidad Espiga (verifique si admite más harina). Deje reposar la masa 10 minutos antes de darle forma. (Divida la masa en 2, salen 2 trenzas).
- Haga 3 rulos iguales con la masa y vaya formando una trenza. Bata 1 huevo con 2 cucharadas de agua y pinte con ello la trenza.
- Ponga azúcar normal en el plato y échele unas gotas de agua para que quede grueso. Espolvoree la trenza con esto y déjela en el horno a 50ºC para que doble el volumen, durante 20 minutos aproximadamente.
- Cuando doble, aumente la temperatura del horno a 200ºC y téngala unos 25 minutos más.
- Con esta masa puede hacer bollitos, suizos, medias noches, trenzas de ración, etc.





MASAS ENRIQUECIDAS

PAN DE PASAS O NUECES

Masa

- *550 g de harina aproximadamente (10 cub.)*
- *40 g de levadura prensada*
- *1 huevo*
- *200 g de pasas de Corinto o de nueces troceaditas y alguna para adornar*
- *150 g de mantequilla*
- *50 g de azúcar moreno (1/2 cub.)*
- *130 g de leche (1 1/4 cub.)*
- *130 g de agua (1 1/4 cub.)*
- *Un pellizco de nuez moscada*
- *Un pellizco de sal*



PREPARACIÓN

- Ponga en el vaso el agua, el azúcar y la leche y programe 1 minuto a 40ºC en velocidad 2.
- Agregue la levadura, la mantequilla, el huevo, la sal y nuez moscada. Mezcle todo durante 6 segundos en velocidad 4.
- Por último, añada la harina, mezcle 10 segundos en velocidad 6 y amase durante 3 minutos en velocidad Espiga.
- Saque la masa del vaso. Ponga las pasas por toda ella e introdúzcala con las manos, amasando un poco.
- Colóquelo en un molde de plum-cake grande, engrasado con mantequilla, apriete bien las pasas hacia dentro de la masa y deje que doble el volumen, bien fuera del horno o dentro del mismo a 50ºC durante 20 minutos aproximadamente.
- Cuando haya doblado el volumen, suba la temperatura a 200ºC y hornéelo durante 25 ó 30 minutos.
- Antes de sacarlo del horno, píntelo con leche o huevo batido con un poco de agua y déjelo unos minutos más.
- Sírvalo en rebanadas tostadas solas o acompañadas con paté, quesos, mermeladas, miel, etc., de cualquier manera está buenísimo.





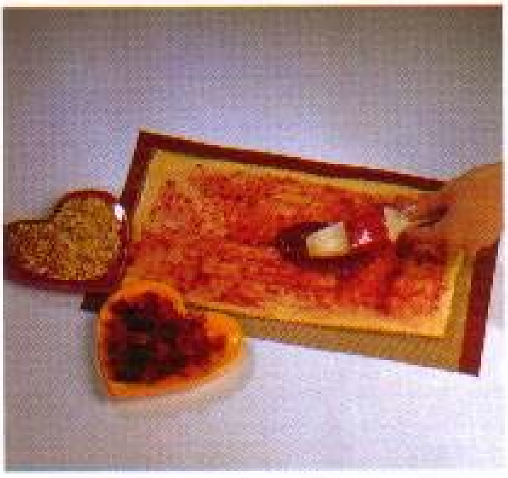
MASAS ENRIQUECIDAS

CORONA RELLENA
(Vea receta básica pg. 110)

Para el relleno
- *Mermelada de frambuesa o fresa para pintar la masa*
- *50 g de azúcar (1/2 cub.)*
- *50 g de mantequilla blandita*
- *100 g de almendras crudas o nueces*
- *100 g de frutas escarchadas troceadas pequeñitas*
- *50 g de pasas de Corinto*
- *1 huevo batido con un poco de agua para pintar*
- *Azúcar en grano con unas gotas de agua para espolvorear*

PREPARACIÓN

- Ponga en el vaso la mantequilla con el azúcar y las almendras o nueces y programe 10 segundos en velocidad 3 1/2. Saque y reserve.
- Vea en técnicas cómo hacer la corona a continuación y en página siguiente.



Una vez hecha la masa de brioche, estírela formando un rectángulo y píntela con la mermelada.



Reparta el relleno por toda la superficie.

MASAS ENRIQUECIDAS

CORONA RELLENA
(Técnicas para formar la corona rellena)



Enrolle la masa sobre sí misma y pinte con agua uno de los extremos para sellar la corona.



Vaya haciendo cortes a la masa sin llegar al centro y gire la masa de manera que se vea èl relleno, como en la foto.



Pinte con huevo batido y espolvoree con la mezcla de azúcar.



Déjela reposar de 15 a 20 minutos. Hornéela a 180ºC durante 20 minutos hasta que esté dorada.

Nota: Puede hacer rellenos dulces o salados. Los frutos pueden ser secos o escarchados, o mezcla de ambos. Lo dejamos a su elección.

MASAS ENRIQUECIDAS

ESPIRALES EN MOLDE
(Ver receta básica pg. 110)



Estire la masa muy finita, formando un rectángulo.Pincélela con mantequilla y ponga por toda la masa trocitos de sobrasada o chorizo sin piel.



Córtelo en rodajas con unas tijeras y vaya colocándolas en un molde engrasado, dejando espacio entre ellas para que pueda crecer. Píntelo con huevo.



Pinte con agua uno de los extremos y enróllelo como si fuera un brazo de gitano, apretando al mismo tiempo.



Deje que duplique el volumen. Al hacerlo, se unirán las espirales.



Píntelo otra vez con huevo y hornee a 200°C durante 20 minutos aproximadamente.

NOTA: También puede poner las espirales en un molde desmontable.

ESPIRALES EN CÁPSULAS PEQUEÑAS Y GRANDES PARA APERITIVOS
(Masa básica de Brioche pg. 110)



Estire la masa haciendo un rectángulo. Rellénelo con queso azul y nueces.



Enróllelo, córtelo en rodajas y colóquelas en cápsulas grandes. Pinte las espirales con huevo y deje que doblen su volumen.



Haga un rectángulo pequeño para cápsulas pequeñas y rellenelo de chorizo.



Enróllelo apretando al mismo tiempo.



Corte con unas tijeras en rodajitas y póngalas en las cápsulas pequeñitas.



Una vez hayan doblado el volumen, hornee a 200ºC hasta que estén doradas.

MASAS ENRIQUECIDAS

BRIOCHE RELLENO DE MORCILLA
(Ver receta básica pg. 110)



Estire la masa formando un rectángulo sobre papel vegetal engrasado o lámina antiadherente.



Pinte uno de los extremos con agua para que se selle. Enróllelo apretando al mismo tiempo.



Páselo a un molde de plum-cake engrasado. Píntelo con huevo batido y deje que doble su volumen.



Hornéelo a 200ºC durante 20 minutos aproximadamente.

PUEDE CAMBIAR LOS RELLENOS, POR EJEMPLO JAMÓN DE YORK Y QUESO, JAMÓN DE YORK Y JAMÓN SERRANO, QUESOS VARIADOS, ETC.

ROSCÓN DE REYES AROMATIZADO

Masa
- *80 g de zumo de naranja (3/4 cub.)*
- *20 g de zumo de limón (1/4 cub.)*
- *100 g de leche (1 cub.)*
- *150 g de azúcar (1 1/2 cub.)*
- *100 g de mantequilla*
- *Piel de naranja (sin la parte blanca)*
- *Piel de limón (sin la parte blanca)*
- *2 huevos*
- *2 cucharadas de agua de azahar*
- *1/2 cucharadita de sal*
- *40 g de levadura*
- *700 g de harina aprox. (12 cub.)*

Para el adorno (1)
- *1 huevo para pintarlo*
- *150 g de frutas escarchadas*
- *70 g de azúcar*

Otro adorno (2)
- *1 huevo para pintarlo*
- *70 g de almendras crudas*
- *70 g de azúcar*
- *30 g de mantequilla*

PREPARACIÓN

- Pese las frutas escarchadas y reserve (1), si no encuentra frutas utilice el adorno (2).
- Ponga las almendras y el azúcar y programe 5 seg. en vel. 5, añada la mantequilla y mezcle 3 seg., en vel. 3. Saque y reserve para el adorno (2).
- Pese la harina y reserve, vierta el azúcar en el vaso, muy seco y pulverice 30 segundos a velocidades 5-7-9 progresivo.
- Añada las pieles de los cítricos y repita la operación.
- Agregue la leche y los zumos y programe 2 min., a 40ºC en vel. 2.
- Añada por este orden la mantequilla, la levadura, los huevos, el agua de azahar y la sal. Bata unos segundos en velocidad 5.
- Agregue la mitad de la harina y programe 15 seg., vel. 6.

MASAS ENRIQUECIDAS

ROSCÓN DE REYES AROMATIZADO

- Incorpore la harina restante y amase 3 minutos a velocidad Espiga.
- Pincele la bandeja del horno con mantequilla o margarina o póngale una lámina antiadherente. Con las manos retire la masa del vaso y divídala en 2 (salen 2 roscones), póngala en la bandeja en forma de bola. Haga un agujero central y estire hacia los bordes para darle forma de roscón. Píntelo con huevo y distribuya las frutas por todo él. (Opcionalmente, el adorno 2).
- Introdúzcalo en el horno precalentado a 50ºC (en un extremo del horno, coloque un vaso refractario con agua) hasta que doble el volumen. Cuando haya doblado, sáquelo del horno y reserve. Suba la temperatura del horno a 200ºC y cuando la haya alcanzado, vuelva a introducir el roscón y hornee de 25 a 30 minutos aproximadamente, hasta que esté perfectamente cocido. (Si no quiere encender el horno para que duplique el volumen, téngalo fuera en un sitio cálido). Con estas cantidades salen 2 roscones medianos o 1 grande.

TÉCNICAS PARA HACER UN ROSCÓN

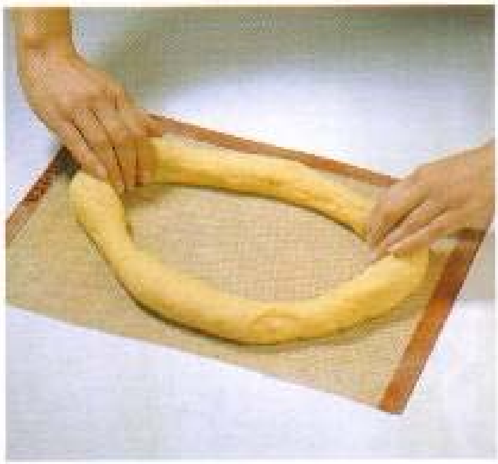


Divida la masa en 2 partes iguales (salen 2 roscones).



Forme una bola con la masa y hágale un agujero en el medio.

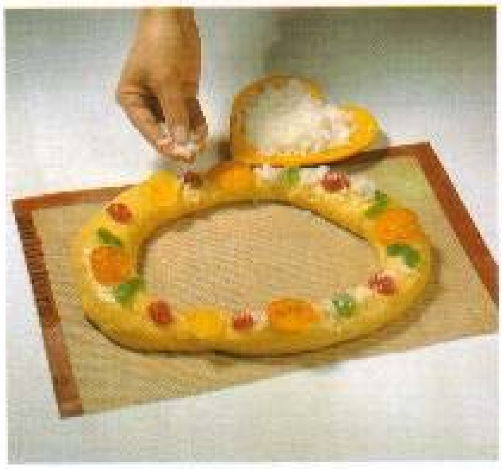
TÉCNICAS PARA HACER UN ROSCÓN



Vaya estirando la masa hacia afuera con las dos manos para formar el roscón.

Pinte toda la superficie con huevo batido y vaya poniendo las frutas por todo él.





Haga una mezcla con azúcar y unas gotas de agua para que quede gruesa y ponga esta mezcla entre las frutas escarchadas.

MASAS ENRIQUECIDAS

TÉCNICAS PARA HACER UN ROSCÓN

Si no encuentra las frutas escarchadas, haga una mezcla con almendras, azúcar y mantequilla y cubra el roscón, después de pintarlo con huevo batido.





Vuelva a pintar el roscón antes de hornearlo, una vez que haya doblado su volumen.

ROSCÓN CON COBERTURA DE ALMENDRAS, AZÚCAR Y MANTEQUILLA.



ROSCÓN DE NAVIDAD CON FRUTAS ESCARCHADAS Y AZÚCAR.

MASAS ENRIQUECIDAS

MASA PARA PAN BLANCO O TORRIJAS

Masa
- *350 g de leche (3 1/2 cub.)*
- *1 cucharadita de azúcar*
- *1 cucharadita de sal*
- *40 g de levadura prensada*
- *600 g de harina (10 cub. aprox.)*

PREPARACIÓN

- Ponga la leche y el azúcar en el vaso del Thermomix y programe 2 minutos a 40ºC en velocidad 2.
- Añada la levadura y la mitad de la harina con la sal y amase 15 segundos en velocidad 6.
- Agregue el resto de la harina y programe 3 1/2 minutos en velocidad Espiga.
- Pincele un molde con mantequilla y llénelo hasta la mitad con la masa (si desea hacer un pan de molde); pinte con leche o huevo batido toda la superficie.
- Encienda el horno a 50ºC (ponga dentro de él, un recipiente pequeño con agua para que tenga humedad) e introduzca el pan dejándolo así durante 30 minutos, hasta que doble su volumen.
- A continuación y sin abrir el horno, suba la temperatura a 200ºC y déjelo otros 30 minutos aproximadamente.
- Desmóldelo y póngalo sobre una rejilla.
- Si lo quiere para hacer torrijas, dele forma de barra y hágale cortes con ayuda de la espátula o cuchilla (vea foto pág. 125).
- También puede variar este pan poniéndole anises, sésamo, pipas de girasol, etc.
- Si hace las torrijas, deje el pan reposar de un día para otro. (Vea fotos con las técnicas en la página 125).

MASAS ENRIQUECIDAS

CÓMO HACER PANECILLOS PEQUEÑOS RELLENOS

PREPARACIÓN

- (Vea la receta del pan blanco en la pg. 123).
- Una vez hecha la masa del pan blanco, divídala en porciones de unos 30 g y forme pequeñas bolitas (no olviden que doblan su volumen).
- Aplane un poco la bola y haga un hueco en el centro poniéndole algún relleno (en la foto se le ha puesto queso).
- Cierre la bola y dele la vuelta, dejando lo cerrado hacia abajo.
- Píntelas con huevo, déjelas crecer y hornéelas a 180ºC durante 15 minutos aproximadamente.

Rellene las bolas a su gusto y píntelas con huevo batido. Déjelas reposar hasta que doblen su volumen.





Panecillos rellenos horneados.

Rellenos: Todo tipo de quesos, queso azul como el **Cabrales**, si le gustan los quesos fuertes, quedan muy ricos; salami, jamón y queso, sobrasada, etc.

MASAS ENRIQUECIDAS

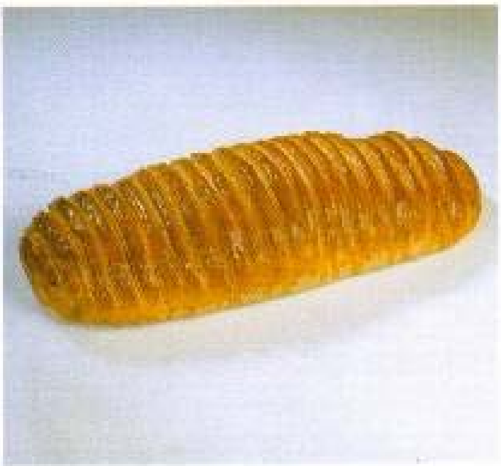
CÓMO HACER EL PAN DE TORRIJAS



Una vez hecha la masa, dele forma de barra y hágale cortes ayudándose con la espátula, o una cuchilla.



Pinte la barra con huevo batido (puede hacerlo antes o después de que haya doblado el volumen).



Deje que duplique su volumen y hornéela.

Barra horneada para torrijas.

Nota: Si no quiere hacer las torrijas, no le haga los cortes. También puede hacer este pan en un molde de plum-cake.

MASAS ENRIQUECIDAS

SUIZOS O MEDIAS NOCHES

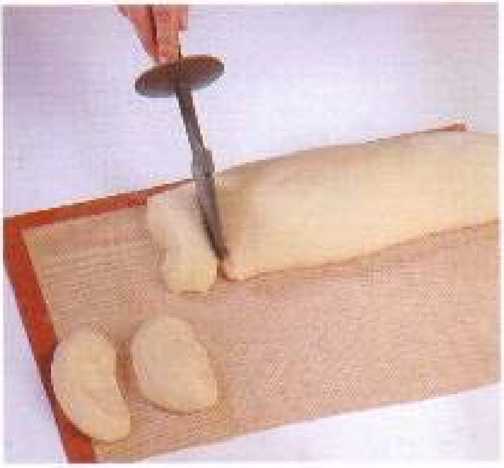
Masa
- *100 g de leche (1 cub.)*
- *150 g de agua (1 1/2 cub.)*
- *100 g de azúcar (1 cub.)*
- *100 g de mantequilla, margarina o manteca de cerdo*
- *40 g de levadura prensada*
- *550 g a 600 g de harina aproximadamente (9-10 cub.)*
- *1/2 cucharadita de sal*
- *Azúcar humedecida con unas gotas de agua para espolvorear*
- *1 huevo batido para pintar*

PREPARACIÓN

- Pese la harina y reserve.
- Ponga en el vaso la leche, el agua, el azúcar y la mantequilla, y programe 2 minutos, en 40° C en velocidad 1.
- Eche la levadura, la sal y la mitad de la harina y amase 15 segundos en velocidad 6.
- Añada el resto de la harina, reservando un poco para ajustar la que admita, y ponga 3 minutos en velocidad Espiga (verifique si está correcto de harina, de lo contrario, añada un poquito más).
- Haga los suizos o medias noches según las fotos. Píntelos con huevo batido. A los suizos, écheles azúcar humedecida.
- Déjelos subir, después de hechos, hasta que doblen su volumen, e introduzca en el horno, precalentado a 200°C, durante 15 minutos aproximadamente.

MASAS ENRIQUECIDAS

TÉCNICAS PARA HACER SUIZOS



Divida la masa en porciones de 70 a 90 g. (puede ayudarse con la espátula como en la foto o hacerlo con un cuchillo).



Haga pequeños bollos; colóquelos en una bandeja engrasada o con lámina antiadherente y hágales pequeños cortes en el centro con ayuda de un cúter o una cuchilla.



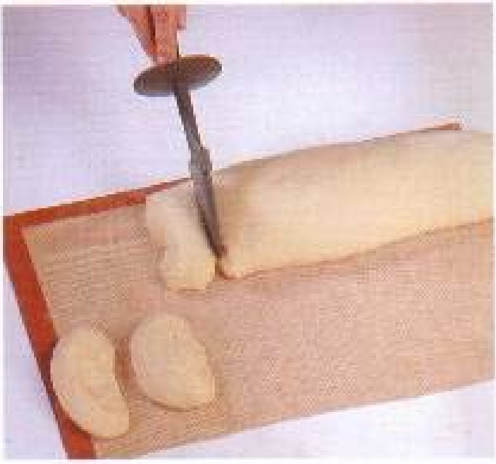
Ponga en cada corte azúcar humedecida con unas gotas de agua y píntelos con huevo batido.



Una vez que hayan doblado el volumen, hornéelos a 200ºC durante 15 minutos aprox.

MASAS ENRIQUECIDAS

TÉCNICAS PARA HACER SUIZOS



Divida la masa en porciones de 70 a 90 g. (puede ayudarse con la espátula como en la foto o hacerlo con un cuchillo).



Haga pequeños bollos; colóquelos en una bandeja engrasada o con lámina antiadherente y hágales pequeños cortes en el centro con ayuda de un cúter o una cuchilla.



Ponga en cada corte azúcar humedecida con unas gotas de agua y píntelos con huevo batido.



Una vez que hayan doblado el volumen, hornéelos a 200°C durante 15 minutos aprox.

MASAS DE PASTELERÍA

STRUDEL DE MANZANA

Masa
- *300 g de harina (5 cub.)*
- *1 huevo*
- *50 g de mantequilla*
- *30 g de azúcar (1/4 cub.)*
- *1 pellizco de sal*
- *100 g de agua (1 cub.)*

Para el relleno
- *1/2 kg de manzanas reinetas peladas y descorazonadas*
- *150 g de mantequilla derretida*
- *150 g de azúcar moreno (1 1/2 cub.)*
- *150 g de pasas de Corinto*
- *100 g de nueces*
- *1 cucharadita de canela en polvo*

PREPARACIÓN

- Ponga en el vaso todos los ingredientes de la masa menos la harina y mezcle 10 segundos en velocidad 4.
- Añada la harina y amase 3 minutos en velocidad Espiga. Saque la masa del vaso, métala en una bolsa de plástico y déjela reposar 15 minutos como mínimo.
- En un paño o tela blanca grande, espolvoree harina y extienda sobre la masa dejándola muy finita. Haga un rectángulo.
- Meta las manos debajo de la masa y vaya estirándola hasta que quede finísima, con cuidado de no romperla.
- Pinte la masa con mantequilla derretida y reserve. Ponga en el vaso las manzanas y la canela. Trocee 4 segundos en vel. 3 1/2, póngale unas gotas de limón, justo en ese momento.
- Ponga sobre la masa el azúcar, las pasas y las nueces que habrá troceado 5 segundos en velocidad 3 1/2. Sobre todo ello, ponga las manzanas y la mantequilla que le quede, derretida, dejando un poquito para pintarlo.
- Empiece a enrollar con el paño apretando al mismo tiempo (si no quiere un strudel tan grande puede hacer 2 pequeños). Antes de terminar de enrollarlo, pinte el extremo con un poco de agua para que selle bien y deje la unión hacia abajo.
- Continue con las técnicas paso a paso de las páginas siguientes y termine la preparación.

MASAS DE PASTELERÍA

TÉCNICAS PARA HACER EL STRUDEL

Si quiere poner adornos sobre las masas y desea que destaquen, pinte la base con huevo batido y los adornos con yema de huevo batida con una cucharada de agua



Estire la masa dejándola finita. Meta las manos por debajo de la masa y vaya estirándola hasta dejarla finísima, con cuidado de no romperla.



Pinte con la mantequilla derretida y distribuya el relleno por encima sin llegar a los bordes para poderlo sellar.

Para evitar pintar las bandejas de horno con mantequilla, puede poner papel vegetal o láminas antiadherentes. El papel vegetal es de usar y tirar, mientras que las láminas son de larga duración

MASAS DE PASTELERÍA



Vaya enrollando el strudel ayudándose con el paño y apretando al mismo tiempo. Pincele el extremo con agua para que selle bien. Dele 1 ó 2 pinchazos para que evapore al cocer la manzana.



Píntelo con mantequilla derretida y hornéelo a 180°C durante 30 ó 35 minutos.



Sírvalo caliente con una crema inglesa fria o frio con crema caliente.

MASAS DE PASTELERÍA

PASTA CHOUX
(Receta básica)

Masa
- *250 g de agua o leche (2 1/2 cub.)*
- *100 g de mantequilla o margarina o manteca de cerdo*
- *1 cucharadita de sal*
- *Un pellizco de azúcar*
- *4 huevos grandes*
- *160 g de harina (3 cub. aprox.)*

PREPARACIÓN

- Pese la harina y reserve.
- Vierta en el vaso el agua, la mantequilla, la sal y el azúcar y programe 5 minutos a 100ºC en velocidad 1.
- Agregue la harina de golpe y programe 20 segundos en velocidad 4. Deje templar la masa unos 5 minutos aproximadamente retirando el vaso de la peana.
- Bata los huevos ligeramente en un recipiente, ponga el vaso nuevamente en la maquina, programe velocidad 4 y añada los huevos poco a poco.
- Deje reposar la masa en una manga pastelera provista de una boquilla rizada gruesa, si es para hacer una rosca, o más fina si es para darle otra forma (ver fotos en pg. siguientes).
- Precaliente el horno a 200ºC y cuando esté caliente, haga montoncitos o tiras alargadas con la manga sobre una bandeja engrasada, separados unos de otros.
- Introduzca la bandeja en el horno y hornee entre 17 y 20 min.
- Si hace pastelitos, puede rellenarlos con cremas dulces o saladas.

MASAS DE PASTELERÍA

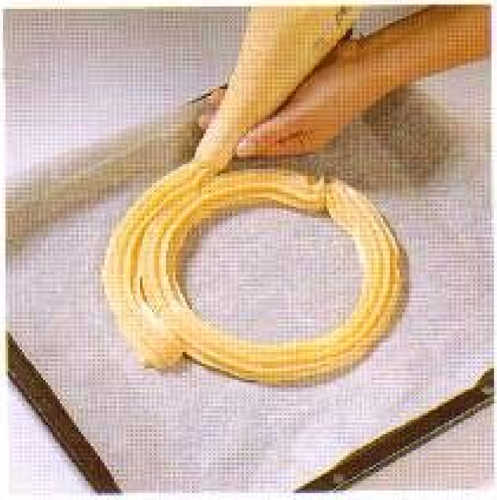
TÉCNICAS PASTA CHOUX



Con una boquilla rizada y gruesa en la manga, haga un círculo sobre una bandeja redonda cubierta con papel vegetal.



Pinte con huevo batido y un poco de agua. Espolvoree con almendras troceaditas por toda la corona.

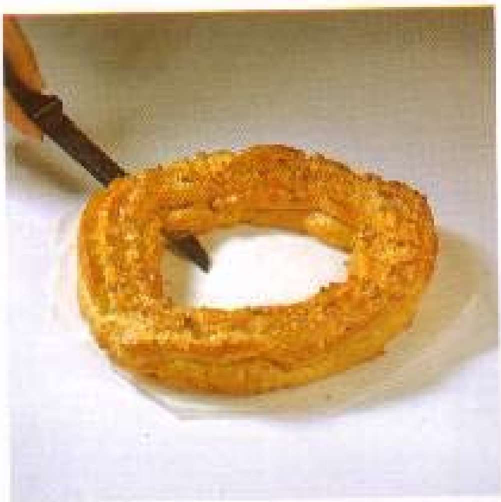


Si desea hacer una corona más gruesa, haga dos círculos concéntricos pegados el uno al otro, como se muestra en la foto.

TÉCNICAS PASTA CHOUX



Precaliente el horno a 200ºC y hornéela durante 20 minutos aproximadamente, hasta que esté bien dorada.



Abra la corona por la mitad para rellenarla.



Rellene la corona con crema pastelera o nata montada.



Póngales fresas u otra fruta de su gusto y cubra con la otra mitad.

TÉCNICAS PASTA CHOUX

¡UN EXITO GARANTIZADO!



Decórela a su gusto.
Puede espolvorearla con azúcar glass.

Y... En el próximo volumen tendremos muchas más maravillas con la pasta Choux

Y aquí termina este volumen. Ha sido como un aperitivo, porque lo que viene en los próximos libros, os sorprenderá más todavía. Como trabajar las masas de pastelería, todo lo necesario para preparar las masas que se fríen y muchas, muchas cosas más. Muffins, sacristanes, hojaldres, tortas de aceite, pastas de té, polvorones... ...

Pronto, muy pronto, podrá tener en sus manos el 2º volumen de la "Escuela de Cocina Thermomix" y disfrutará con sus recetas asombrando y deleitando a toda su familia y amigos.

Como muestra, la receta de:

EL BIZCOCHO DE LA ABUELA

Con esta fórmula, se ahorrará el Baño Maria y obtendrá óptimos resultados

BIZCOCHO DE LA ABUELA
(Bizcocho genovés)

Masa

- *4 huevos enteros*
- *120 g de azúcar (1/4 cub.)*
- *120 g de harina (2 cub.)*

Ideal para rellenar

PREPARACIÓN

- Ponga la mariposa en las cuchillas y eche en el vaso los huevos con el azúcar, programe 6 minutos a 40ºC en velocidad 3.
- Cuando acabe el tiempo, quite la temperatura y vuelva a batir otros 6 minutos en velocidad 3.
- Añada la harina y programe 4 segundos en velocidad 3.
- Eche la mezcla en un molde engrasado y enharinado. Métalo en el horno, que habremos precalentado previamente, a 180ºC durante 20 minutos.
- Desmóldelo sobre una rejilla y espolvoréelo con azúcar glass.

ÍNDICES

ÍNDICES

Agradecemos su colaboración a:

Por la cesión de moldes y utensilios de cocina. Pueden adquirirse en los teléfonos siguientes: 965 65 08 43 - 965 65 65 40

Panibérica de Levadura, S.A. por la cesión de su levadura l'hirondelle que se ha utilizado en las recetas de este libro.

Y al **Sr. Ferrán Adriá** del Restaurante **"El Bulli"** de Rosas (Girona) por su colaboración desinteresada.
El sifón iSi puede adquirirse en tiendas especializadas o en ICC, teléfono: 934 39 15 00

Fotomecánica: Proceso, S.L. Impresión: Ingrafi, S.A.